

Każdego dnia dla wszystkich dzieci dostępna jest niegazowana woda mineralna. Wszystkie zupy przygotowywane są na wywarze mięsnym i na świeżych warzywach.

## Jadłospis od 17.02.2025 r. do 21.02.2025 r.

DATA	ŚNIADANIE 8 <sup>30</sup>	WITAMINKI 10 <sup>00</sup>	OBIAD 11 <sup>30</sup>	PODWIECZORE K 14 <sup>00</sup>
<b>Poniedziałek</b> 17.02.2025 r.	Napój czekoladowy z mlekiem, chleb pszenny, żytni, słonecznikowy, bułki kajzerki z masłem z schabem szlacheckim z pomidorem i szczypiorkiem. Herbatka z cytryną. ( 1,3,7).	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Zupa selerowa z natką pietruszki z ziemniakami. Naleśniki z serem białym. Mus truskawkowy. Kompot z owoców sezonowych. ( 1,3,7,9)	Mleko, tosty z masłem szynką, z serem żółtym, marchewka do chrupania . Herbatka owocowa.( 1,3,7).
<b>Wtorek</b> 18.02.2025 r.	Kawa zbożowa z mlekiem, chleb pszenny, żytni, bułki kajzerki z masłem z serkiem naturalnym z ziołami z rzodkiewką i szczypiorkiem. Herbatka owocowa. (1,3,7)	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Zupa pieczarkowa z makaronem, zabelana. Kotlet schabowy. Ziemniaki. Surówka z sałaty lodowej, kukurydzy, papryki, pomidora koktajlowego ze słonecznikiem. Naturalny sok jabłko-aronia. (1,3,7,9).	Koktajl mleczno – owocowy z truskawkami, wafelek. Herbatka z cytryną. (1,3,7).
<b>Środa</b> 19.02.2025 r.	Kakao z mlekiem, chleb pszenny, żytni, owsiany, bułki kajzerki z masłem z serem żółtym z papryką i szczypiorkiem. Herbatka owocowa. (1,3,7).	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Krupnik z kaszy jęczmiennej. Kopytka. Gulasz z wołowiny „Ligawa”. Surówka mix ogórków świeży, konserwowy, kiszony , szczypior, koper. Naturalny sok jabłko-wiśnia. ( 1, 3, 7, 9).	Mleko, wafle ryżowe z dżemem, gruszka. Mięta. ( 1,3,7).
<b>Czwartek</b> 20.02.2025 r.	Płatki owsiane z mlekiem, chleb pszenny, żytni z żurawiną, bułki kajzerki z masłem z filetem z indyka z pomidorem i szczypiorkiem. Herbatka owocowa. (1,3,7)	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Zupa kuleczkowa. Ziemniaki. Pulpet w sosie koperkowym. Mix warzyw gotowanych: kalafior, brokuł, marchewka. Kompot z owoców sezonowych i mrożonych.	Kasza manna na mleku z mussem bananowo-brzoskwiniowym. Herbatka z cytryną. ( 1,3,7).
<b>Piątek</b> 21.02.2025 r.	Kawa inka z mlekiem, chleb pszenny, żytni, rustykalny, bułki kajzerki z masłem z jajecznicą ze szczypiorkiem, ogórek świeży. Mięta. ( 1,3,7).	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Zupa pomidorowa z ryżem, zabelana. Ziemniaki. Filet z miruny . Surówka z kapusty kiszzonej, marchewki i pora. Naturalny sok jabłko- gruszka. ( 1,3,4,7,9).	Mleko, babka cytrynowa, jabłko. Herbatka z cytryną. ( 1,3,7)

**Intendent zastrzega sobie prawo do niewielkich modyfikacji w jadłospisie. Składniki poszczególnych potraw zawarte w recepturach dostępne w kuchni. Alergeny: zboża zawierające gluten-1, skorupiaki-2, jaja i produkty pochodne-3, ryby-4, orzeszki ziemne-5,**