Jadłospis od 03.10 – 07.10.2022

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Śniadanie | Obiad | Podwieczorek |
| 03.10 | Pieczywo mieszane 65g1. Masło 10g.7 polędwica drobiowa20g.7  pomidor 20g.  Kawa z mlekiem200 ml.1,7  II-marchewka 40g. | Zupa kalafiorowa z makaronem 300 ml. 1,7,9  Kotlet drobiowy 60g.1,3  Ziemniaki 150g.  Surówka z kapusty pekińskiej i jabłka 100g.  Kompot porzeczkowy200 ml. | Bułka z masłem i dżemem10g.  Mleko 200ml.  Winogrona 100g. |
| 04.10 | Pieczywo mieszane 65g.1 Masło10g.7 miód 10g  Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250ml.1,7  II-kalarepka 60g. | Zupa fasolowa z makaronem 300ml. 1,7,9  Bitki wołowe60g.1,3,7 w sosie 60g.1,7  Kasza jęczmienna 120g.  Surówka wielowarzywna 100g.7  Kompot owocowy 200 ml. | Maślanka 150ml.7  Banan 100g.  Chrupki 2 szt.1 |
| 05.10 | Pieczywo mieszane 65g. 1  Masło 10g.7 ser żóty20g 7  papryka 20g.  Kawa z mlekiem 200 ml.1,7  II- marchewka 40g. | Zupa jarzynowa z ryżem brązowym 300 ml. 1,7,9  Kotlet rybny 80g.1,3,4,7  Ziemniaki 150g.  Surówka z kapusty kiszonej i jabłka100g.  Kompot porzeczkowy200 ml. | Jogurt naturalny z bananem i 150g. 7  Orzechy 5g.  Pieczywo chrupkie  1 szt.1 |
| 06.10 | Pieczywo mieszane65g.  Masło 10g.7 dżem 10g.  Zupa mleczna z kaszą kuskus250ml.1,7  II- papryka 40g. | Krupnik z ziemniakami 300 ml. 1,7,9  Zapiekanka makaronowo- szpinakowa 185g.(ser żółty, szynka, szpinak)1,7,9  Ogórek kiszony 100g.  Kompot truskawkowy 200ml. | Bułka1 z masłem 10g.7 i pomidorem 20g.  Herbata 200ml.  Jabłko 100g. |
| 07.10 | Pieczywo mieszane 65g.1 Masło 10g.7 szynka wiejska 20g.1 papryka 20g.  Herbata 200ml.  II-pomidorki 40g. | Zupa grochowa z ziemniakami 300ml. 7,9  Makaron pełnoziarnisty120g.1 z serem białym 50g7. z polewą jogurtowo truskawkową 100g.1,7  Marchewka100g.  Kompot owocowy200 ml. | Kasza manna na mleku 150 ml. 1,7  Gruszka100 g. |

Woda do picia jest dostępna dla dzieci non stop na życzenie dziecka.