

JADŁOSPIS b/m pp 22.04-26.04



	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
Śniadanie	Pieczyczo mieszane pszenno-żytnie, masło roślinne, pasztet, ogórek kiszony, ser żółty veg mix sałat (1) Herbata z hibiskusa	Pieczyczo mieszane pszenno-żytnie, masło roślinne, żółty ser veg, pasta drobiowa z naszej pracowni, sałata lodowa (1) Napar z melisy	Pieczyczo mieszane pszenno-żytnie, masło roślinne, parówka wieprzowa, ketchup, kiełki fasoli, papryka (1) Herbata truskawkowa	Pieczyczo mieszane pszenno-żytnie, masło roślinne, szynka, pomidor powidła śliwkowe, pasta warzywna z łososiem (1,4) Kakao na mleku roślinnym	Pieczyczo mieszane pszenno-żytnie, masło roślinne, dżem niskosłodzony, pasta jajeczna ,rzodkiewka (1,3) Herbata owocowa
II Śniadanie	Płatki kukurydziane z mlekiem roślinnym	Papryka / marchewka do chrupania	Jabłko	Kaszka manna z wiśniami na mleku roślinnym(1,)	Banan
Obiad	Zupa ogórkowa (9) Makaron farfalle z sosem Neapolitana (1) Kompot	Zupa pomidorowa z makaronem (1,9) Shoarma z kurczaka , kasza bulgur ,surówka z ogórka (1) Kompot	Krem warzywny z pestkami dyni (9) Knedle ze śliwką i bułka tartą (1) Kompot	Żurek (1,9) Kotlet schabowy, ziemniaki fasolka z pary(1,3) Kompot	Rosół z kury z makaronem (1,9) Pancakes b/m z sosem owocowym z naszej pracowni (1,3) Kompot
Podwieczorek	Galaretką owocowa	Ciasto bananowe (1,3)	Budyń waniliowy z sokiem malinowym na mleku roślinnym	Jabłko/ogórek	Koktajl owocowy na mleku roślinnym