**JADŁOSPIS DLA PRZEDSZKOLAKÓW**

**22.04.2024-26.04.2024**

PONIEDZIAŁEK,ŚNIADANIE:Kakao naturalne na **mleku,**chleb powszedni(**mąka pszenna)** i razowy(**mąka razowa)** z **masłem**,pasta jajeczna ze szczypiorkiem,ogórek świeży,herbata z cytryną i sokiem:OBIAD:Zupa pomidorowa z ryżem(**seler,śmietana),**pierogi z kapustą(**mąka pszenna,jaja),**kompot wieloowocowy**.**PODWIECZOREK:Banan,herbatniki,sok100%Tymbark**.**WTOREK, ŚNIADANIE:Chleb powszedni(**mąka pszenna)** i razowy(**mąka razowa)** z **masłem**,parówki z szynki(**soja)**,papryka czerwona,herbata z cytryną i sokiem.OBIAD:Zupa koperkowa z makaronem(**seler,śmietana),**kasza z gulaszem(**śmietana)**,ogórek konserwowy,kompot wieloowocowy.PODWIECZOREK:Chałka z kruszonką(**mąka pszenna,jaja),**mandarynka,woda niegazowana**.**ŚRODA,ŚNIADANIE:Płatki kukurydziane na **mleku**,chleb powszedni(**mąka pszenna)** i razowy(**mąka razowa)** z **masłem,**dżemem i miodem,herbata z cytryną i sokiem.OBIAD:Rosół z tartym ciastem**,**filet z uda,ziemniaki(**masło),**mizeria(**śmietana),**kompot wieloowocowy.PODWIECZOREK:Mufinki(**mąka pszenna,jaja),**woda niegazowana.CZWARTEK,ŚNIADANIE:Chleb powszedni i razowy z **masłem**,szynka krucha(**soja),**sałata masłowa,ogórek świeży,rzodkiewka,herbata z cytryną i sokiem.OBIAD:Barszcz czerwony z uszkami(**mąka pszenna,soja),**ryż z **truskawkami(śmietana)**,kompot wieloowocowy.PODWIECZOREK:Ciastka zbożowa(**mąka pszenna,jaja),**mus owocowy.PIĄTEK,ŚNIADANIE:Kawa zbożowa (**jęczmień,żyto**) na **mleku,**chleb powszedni(**mąka pszenna)** i razowy(**mąka razowa)** z **masłem**,**ser** żółty,pomidor,herbata z cytryną i sokiem.OBIAD:Zupa kalafiorowa**(seler,śmietana),ryba** miruna(**mąka pszenna,jaja),**ziemniaki(**masło),**kompot wieloowocowy.PODWIECZOREK:Jogurt do picia(**mleko)**, talarki Lajkonik(**mąka pszenna,jaja).**

**UWAGA! W jadłospisie wyróżniono substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji.**

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.**Jadłospis może ulec zmianie.**Do przyrządzania posiłków używane są przyprawy: pieprz (czarny, ziołowy, cytrynowy), ziele angielskie, liść laurowy, majeranek,oregano, bazylia, zioła prowansalskie, papryka słodka, kwasek cytrynowy, cukier waniliowy.