

**I. Śniadanie****II. Śniadanie****Obiad**

<b>Pon</b>	Płatki ryżowe na mleku, bułka grahamka z masłem, marchewka	Chleb słonecznikowy z masłem, szynka biebrzówka, talerz warzyw, herbata z cytryną, owoce	Krupnik z kaszą jaglaną, biała kiełbasa zapiekana, ziemniaki, sałata z rzodkiewką, kielkami i sosem vinegrett, kompot
<b>Wt</b>	Tosty pełnoziarniste z szynką i serem, ketchup, herbata owocowa, kalarepka	Budyń śmietankowy na mleku z musem wiśniowym, wafelek, owoce	Zupa krem z cukinii z groszkiem ptysiowym, spaghetti bolognese z mięsem mielonym i sosem pomidorowym, kompot owocowy
<b>Śr</b>	Stół szwedzki ( chlebek domowy z masłem, wędlina do wyboru, kabanosy, ser żółty, jajko gotowane), kolorowy talerz warzyw, kielki, herbata z cytryną	Koktajl owocowy na maślanec, biszkopty, owoce	Zupa z soczewicy, kopytka z zasmażką z cebulki, surówka z kapusty kiszzonej z jabłkiem/ kluski leniwe, kompot wiśniowy
<b>Cz</b>	Owsianka na mleku z bakaliami, bułka kukurydziana z masłem	Sałatka z kaszą kuskus, szynką, warzywami, kukurydzą i majonezem, chleb z masłem, herbata z cytryną, owoce	Zupa botwinka, eskalopki w sosie warzywnym, ryż paraboliczny, mizeria z koperkiem, kompot owocowy
<b>Pt</b>	Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem lub na słodko, bułka podlaska z masłem, kakao	Ciasto własnego wypieku/ślimaczki cynamonowe, kisiel, owoce	Wiosenna zupa koperkowa, paluszki rybne własnego wyrobu z miruny, kasza bulgur, surówka z białej kapusty, kompot truskawkowy
<b>Pon</b>	Płatki kukurydziane na mleku, paluch ze słonecznikiem i masłem, marchewka	Chleb myśliwski z masłem, schab nie ze wsi, warzywa na talerzyk, kielki, herbata z cytryną, owoce	Zupa pomidorowa z ryżem i koperkiem, kotlet słoneczny, kasza kuskus, sałata z jogurtem naturalnym, kompot wiśniowy
<b>Wt</b>	Parówka z szynki, chleb z masłem, ketchup, herbata z cytryną, kalarepa	Ślimaczki z ciasta francuskiego z szynką i serem, warzywa, kawa inka, owoce	Kapuśniak z młodej kapusty, zapiekanka makaronowa z kurczakiem i warzywami, woda z cytryną i miętą
<b>Śr</b>	Chleb żytni razowy z masłem, jajecznica ze szczypiorkiem, herbata owocowa	Jogurt owocowy własnego wyrobu(truskawkowy, jagodowy) podawany w słoiczku z owocami, flipy	Rosół z makaronem nitki, kotlet schabowy, ziemniaki, ogórek małosolny, kompot
<b>Cz</b>	Zupa mleczna z kaszą kuskus, bułka musli z masłem, marchewka	Sałatka z ryżem, owocami(mango, kiwi, melon, borówka, gruszka) i jogurtem naturalnym, wafelek deserowy, herbata	Zupa jarzynowa, gulasz wieprzowy z warzywami i sosem, kasza gryczana, pomidor z cebulką, woda z cytryną i miętą
<b>Pt</b>	Chleb z pastą z tuńczykiem i jajkiem, ogórek, herbata z cytryną, kalarepa	Ciastka owsiane z żurawiną własnego wypieku, kakao, owoce	Zupa ze świeżych ogórków, naleśniki na mleku owsianym z musem truskawkowym, woda z cytryną i miętą

\* owoce sezonowe

\* woda mineralna :bez ograniczeń

**DYREKTOR**

mgr Małgorzata Anna Kiryluk

Poszczególne elementy jadłospisu mogą ulec zmianie z przyczyn od nas niezależnych.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz naturalny i ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, przyprawa bruschetta, zioła prowansalskie, papryka słodka, przyprawa do mięs, przyprawa naturalna dla przedszkoli, czosnek, cynamon, cukier waniliowy.

Dzieci bezmleczne zamiennie za produkty mleczne otrzymują herbatę, zupy bez śmietany i masło roślinne.

intendent: Ewa Błażkowska

kucharka: Anna Radiwoniuk