|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Śniadanie 8:30* | *Obiad 11:30* | *Podwieczorek 14:00* |
| *Poniedziałek 05 marzec 2018* |
| *HERBATA Z MIODEM I CYTRYNĄ**KOLOROWE KANAKI* *WĘDLINA, ŚWIEŻY OGÓREK, RZODKIEWSKA**MIGDAŁY DO CHRUPANIA* | *ZUPA KAPUŚNIAK Z PORCJĄ* *MIĘSA Z INDYKA Z ZIEMNIAKAMI**RYŻ NA MLEKU**Z JABŁKAMI* |  *BISZKOPTY**ACTIMEL**½ BANANA* |
| *Wtorek 06 marzec 2018*  |
| *KAKAO NATURALNE**BUŁKA WIELOZIARNISTA**BUŁKA TRADYCYJNA**MASŁO,* *PASZTET Z KURCZAKA,**SER ŻÓŁTY,**OGÓREK KISZONY**ORZECH LASKOWY*  | *PIECZEŃ RZYMSKA* *W SOSIE WŁASNYM**KASZA JAGLANA**SURÓWKA Z MARCHEWKI, ANANASA**ZIELONEJ PIETRUSZKI* *KOMPOT TRUSKAWKOWY* | *KISIEL WIŚNIOWY**Z BITĄ ŚMIETANĄ**WINOGRONO BEZPESTKOWE* |
| *Środa 07 marzec 2018* |
| *ZUPA MLECZNA* *Z KASZKI KUKURYDZIANEJ**PIECZYWO WIELOZIARNISTE**PIECZYWO TRADYCYJNE**MASŁO, DZEM TRUSKAWKOWY**SZYNKA Z KURCZAKA**KALAREPKA DO CHRUPANIA**HERBATA KOPERKOWA*  | *ZUPA FASOLOWA Z PORCJĄ MIĘSA WIEPRZOWEGO Z ZIEMNIAKAMI**BUDYŃ ŚMIETANKOWY**Z BORÓWKĄ* | *OWOCOWA SAŁATKA**( JABŁKO, GRUSZKA, KIWI, BANAN, MIGDAŁY)* |
| *Czwartek 08 Marzec 2018* |
| *HERBATA MIĘTOWA**PIECZYWO Z SEZAMEM**PIECZYWO Z SOJĄ**JAJKO, SEREK TWAROGOWY,**ŁOSOŚ, ROSZPONKA, DANONEK* | *POTRAWKA Z KURCZAKA* *RYŻ PAROBILICZNY* *RYŻ BRĄZOWY**KOMPOT WIŚNIOWY**MELON, SURÓWKA Z SELERA* | *BUŁKA PARYSKA**MASŁO**POLĘDWICA SOPOCKA**RZODKIEWKA**KUBEK MLEKA,**½ JABŁKA* |
|  *Piątek 09 Marzec 2018*  |
| *KAKAO NATURALNE* *BUŁKA KUKURYDZIANA**BUŁKA WIELOZIARNISTA**SER ŻÓŁTY**SZYNKA GOTOWANA, JAJKO* *OGÓREK ŚWIEŻY* | *PALUSZKI RYBNE* *MAKARON PENNE* *MAKARON RAZOWY**SOS POMIDOROWO ZIOŁOWY**SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ, MARCHEWKI, OGÓRKA , SŁONECZNIKA**CIECIORKA Z MASEŁKIEM**WODA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ* | *JOGURT BIO BAKOMA**KIWI* |
| *Sporządził:…………………………………….**Sporządził:…………………………………….. Zatwierdził…………………………………….*  |

***Poszczególne elementy jadłospisu mogą ulec zmianie, ze względu na dostępność u kontrahentów.***

***Woda mineralna Firmy Nestle Waters Polska dostępna jest w salach, podawana jest dzieciom bez ograniczeń.***

***Cukier zastępujemy miodem pszczelim ( Gospodarstwo Pszczelarskie Pan Piotr Szwałek ). Do przygotowywania potraw w kuchni przedszkolnej używany ziół : czosnek, cebula, papryka słodka, kolendra, tymianek, rozmaryn, kminek, oregano, imbir, majeranek, kurkuma, jałowiec, ziele angielskie, cząber.***