



JADŁOSPIS 08.02.2020 - 12.02.2020 – PRZEDSZKOLE SALEZJAŃSKIE WE WROCŁAWIU – SALEZ

W jadłospisie oznaczono alergeny zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011: wykaz alergenów w załączniku do jadłospisu.

Kompot jest przygotowywany z owoców sezonowych lub mrożonych w składzie: śliwka bez pestki, truskawka, aronia, porzeczka czerwona, agrest. Stosowane soki są sokami w rozumieniu prawa żywnościowego.

Dzień	Śniadanie	Zupa	II danie	Podwieczorek
Poniedziałek 08.02.2021	Kasza jaglana z owocami suszonymi/bułka wieloziarnista/serek biały z rzodkiewką/szczypiorek/nasz pasztet pieczony /herbata z miodem	Żurek na wędzonej kielbasie	Fileciki z kurczaka w sezamie/kuskus/Surówka z marchwi z jabłkiem i ananasem/kompot z jabłek	banan
Wtorek 09.02.2021	Kiełbasa wiejska pieczona z sałatą rzymską i serem mozzarella/chleb razowy/papryka konserwowa/herbata z cytryną	Kapuśniak ze słodkiej kapusty z pomidorami	Risotto z pieczarkami i szparagami/Surówka z jarmużu i pomidora/napój anyżowo pomarańczowy	mandarynka
Środa 10.02.2020	Kasza manna z miodem/Jajko sadzone/rogalik/ogórek konserwowy/rukola/kalarepa/kawa zbożowa	Zupa rybna na mleku kokosowym z krakersami	Mac and cheese (makaron zapiekany serem)/woda z cytryną	gruszka
Czwartek 11.02.2021	Płatki kukurydziane z owocami/chleb ze słonecznikiem/kielbasa żywiecka/pasta z ciecierzycy/kakao	Zupa fasolowa z fasoli szparagowej	Kotlet mielony tradycyjny/ziemniaki pure/buraczki zasmażane/napój cytrynowo miętowy	Ciasteczka z ciasta francuskiego z serem
Piątek 12.02.2021	Płatki owsiane na mleku/chleb pszenny/masło/pomidor/sałata ser żółty/herbata rumiankowa	Krem z buraka z pestkami słonecznika	Tuńczyk duszony z pomidorami/ryz czosnkowo koperkowy/gotowana salsefia/kompot z rabarbaru	jabłko

/
przygotował: – Piotr Grzyb szef kuchni, / Wrocław, 2021 roku