



Naturalnie, zdrowo  
dla dzieci

## MENU

23-27.05.2022r.

### Poniedziałek

- Domowa zupa kalafiorowa z natką pietruszki<sup>(7)</sup>.
- Gulasz z indyka z młodymi warzywami, kasza pęczak<sup>(1)</sup>, surówka z białej kapusty z koperkiem

### Wtorek

- Krem z zielonego groszku z mlekiem kokosowym z grzaneczkami<sup>(1)</sup>.
- Kuleczki z czerwonej fasoli z cukinią i dipem jogurtowo-koperkowym<sup>(1,3,7)</sup>, ryż, marchew gotowane na parze

### Środa

- Zupa koperkowa z ziemniaczkami<sup>(7)</sup>.
- Spaghetti a'la carbonara na szynce<sup>(1,7)</sup>, brokuły gotowane na parze

### Czwartek

- Wiosenny krupnik z kaszą jęczmienną<sup>(1)</sup> i natką pietruszki.
- Pierogi ukraińskie<sup>(1,7)</sup>, surówka z marchewki

### Piątek

- Botwinka z ziemniaczkami i lubczykiem<sup>(7)</sup>.
- Kotleciki rybne z łososia<sup>(4,7)</sup>, kasza jęczmienna<sup>(1)</sup>, sos cytrynowy<sup>(7)</sup>, surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem

*Kaloryczność posiłków żłobka to 750 kcal realizowana w 4 posiłkach podawanych dzieciom: śniadanie, zupa, drugie danie, podwieczorek .*

*Kaloryczność posiłków przedszkola to 1050 kcal realizowana w 4 posiłkach śniadanie, zupa, drugie danie, podwieczorek.*

**OZNACZENIE ALERGENÓW** 1 zboża zawierające gluten | 3 jaja | 4 ryby | 7 produkty mleczne | 11 sezam, 8 migdały-orzechy