

	<p style="text-align: center;">Jadłospis obiadowy</p> <p style="text-align: center;">ZAZNACZONO ALERGENY ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) Nr 1169/2011 załącznik nr II – wytłuszczonym drukiem (waga zupy 300ml klasy I-VIII)</p>
<p>Poniedziałek 29.04.2024</p>	<p>Zupa: pomidorowa z makaronem z natką pietruszki i koperkiem - zabieleną śmietaną (mleko, gluten pszenny)</p> <p>II Danie: kurczak curry z warzywami (marchewka, cukinia, fasolka szparagowa), ryż biały 150g /120ml</p> <p>Kompot wieloowocowy 200ml Owoc sezonowy 1szt</p>
<p>Wtorek 30.04.2024</p>	<p>Zupa: krem z białych warzyw z prażonym słonecznikiem (seler)</p> <p>II Danie: spaghetti Napoli z parmezanem (jajka, gluten pszenny, mleko) 150g/120g</p> <p>Kompot wieloowocowy 200ml Owoc sezonowy 1szt</p>
<p>Środa 01.05.2024</p>	<p>1 maja - Święto Pracy</p>
<p>Czwartek 02.05.2024</p>	<p>Zajęcia opiekuńczo wychowawcze</p>
<p>Piątek 03.05.2024</p>	<p>3 maja - Święto Konstytucji Trzeciego Maja</p>

Zupy przygotowywane są na wywarze mięsno – warzywnym , maśle, mące i selerze. Potrawy pieczone są w piecu konwekcyjno-parowym. Kompoty z owoców sezonowych przygotowujemy na wodzie z owocami z dodatkiem substancji słodzącej - cukier, miód.