



Jadłospis dla dzieci z alergią 03-05.01.2022

Dzień/ Data	Śniadanie I	Śniadanie II	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 03.01.2022	Kluski lane na mleku roślinnym/ kasza manna na mleku roślinnym. Chleb pszenny, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, ogórek świeży/ chleb pszenny, masło roślinne, dżem truskawkowy. Herbata z cytryną.	Karmelizowana marchewka z płatkami migdałów.	Zupa jarzynowa (bulion drobiowy) z ziemniakami i natką pietruszki (niezabielana). Kopytka szpinakowe. Woda z cytryną.	Ciasto marchewkowo-orzechowe.
<i>ALERGENY</i>	1,3,7	8	1,3,6,7,9,10,11	1,3,8,7
Wtorek 04.01.2022	Kawa zbożowa na mleku roślinnym. Tosty (chleb pszenny) z masłem roślinnym czosnkowym, wędlina filet z indyka, paseczki papryki. Herbata owocowa.	Sok owocowo-warzywny: marchew, jabłko, pomarańcz.	Zupa kalafiorowa (bulion warzywny) z ziemniakami i warzywami, z natką pietruszki (niezabielana). Gratiny z kaszy jaglanej z warzywami: marchew, papryka, cebula, brokuł, kotlety mielone wp. (szynka wp. b/k), surówka coleslaw z białej kapusty, z marchewką i cebulką, z oliwą z oliwek. Woda z pomarańczą.	Ciasteczka amarantuski.
<i>ALERGENY</i>	1,3,7	-	1,3,6,7,9,10,11	3,7
Środa 05.01.2022	Płatki kukurydziane na mleku roślinnym/ płatki owsiane z granolą na mleku roślinnym. Pancakes. Herbata rumiankowa.	Mus owocowy: gruszka, banan, melon.	Zupa selerowa (bulion warzywny) z makaronem w/w. Puree maślane (masło roślinne) nuggetsy (filet z kurczaka), surówka marchewkowa. Kompot owocowy.	Domowe jagodzianki z kruszonką/ biszkopty, jabłko.
<i>ALERGENY</i>	1,3,7	-	1,3,6,7,9,10,11	1,3,7