



## Jadłospis dla dzieci z alergią 21-25.02.2022

Dzień/ Data	Śniadanie I	Śniadanie II	Obiad	Podwieczorek
<b>Poniedziałek</b> 21.02.2022	Płatki kukurydziane na mleku roślinnym/ kasza manna na mleku 2%. Chleb graham, masło roślinne, dżem truskawkowy. Herbata z cytryną.	Jaglanka (kasza jagłana) z daktylami, rodzynkami i musem jabłkowo-gruszkowym.	Zupa jarzynowa (bulion warzywny) z pulpecikami drobiowymi (filet z indyka), z ziemniakami i koperkiem (niezabielana). Parowańce z musem truskawkowym (bez śmietany). Woda z cytryną.	Bułeczki maślane z czarnuszką (mleko owsiane).
<i>ALERGENY</i>	1,7	-	1,3,6,7,9,10,11	1,3,7
<b>Wtorek</b> 22.02.2022	Bawarka z mlekiem roślinnym. Bułka kajzerka, masło roślinne, pasztet drobiowo-warzywny w/w (b-j), ogórek świeży. Herbata owocowa.	Kolorowy talerzyk-warzywa gotowane na parze: marchewka, pietruszka, brokuł, ziemniaki z prażonym słonecznikiem.	Barszcz ukraiński (bulion drobiowo-warzywny) z ziemniakami i fasolką szparagową/ bez fasolki szparagowej (niezabielany). Kotleciki mielone (filet z kurczaka) z kaszą manną i pomidorkami, pieczone frytki, duszona marchewka. Kompot owocowy.	Muffinki z twarogiem i malinami/ muffinki z malinami.
<i>ALERGENY</i>	1,3,7	-	1,3,6,7,9,10,11	1,3,7
<b>Środa</b> 23.02.2022	Płatki ryżowe na mleku roślinny, z jabłkiem. Chleb graham, masło roślinne pasta z brokuła z prażonym słonecznikiem, paseczki papryki. Herbata rumiankowa.	Sok owocowy: pomarańcz, jabłko.	Zalewajka z białą kielbaską, ziemniakami i koperkiem (niezabielana). Roladki z polędwiczki wieprzowej ze szpinakiem (bez mozzarelli) w sosie własnym, kasza pęczak, surówka z kapusty kiszanej, marchewki, cebulki z oliwą z oliwek. Woda z pomarańczą.	Ciasteczka amarantuski.
<i>ALERGENY</i>	1,3,7	-	1,3,6,7,9,10,11	1,3,7



## Jadłospis dla dzieci z alergią 21-25.02.2022

Dzień/ Data	Śniadanie I	Śniadanie II	Obiad	Podwieczorek
<b>Czwartek</b> <b>24.02.2022</b>	Płatki jaglane na mleku roślinnym z bananem/ płatki jaglane na mleku 2% (bez banana). Tosty (chleb pszenny), masło roślinne, wędlina filet z indyka, słupki z ogórka kiszzonego. Herbata rumiankowa.	Koktajl owocowo-warzywny: banan, szpinak, awokado, gruszka z jogurtem vege.	Zupa koperkowa (bulion drobiowo – warzywny) z makaronem łazanki (niezabielana). Gołąbki bez zawijania z mięsem wieprzowym (szynka wieprzowa), białym ryżem, kapustą włoską w sosie pomidorowym, puree ziemniaczane. Kompot owocowy	Oponki drożdżowe z twarogiem/ batonik RAWL + banan.
<i>ALERGENY</i>	1,7	-	1,3,6,7,9,10,11	1,3,7
<b>Piątek</b> <b>25.02.2022</b>	Płatki gryczane na mleku roślinnym z jabłkiem. Chleb żytni, pasta z łososia ze szczypiorkiem (bez jogurtu), ogórek świeży. Herbata z cytryną.	Budyń śmietankowy na mleku roślinnym.	Krupnik (bulion drobiowy) z kaszą jęczmienną, warzywami i ziemniakami. Kotlet mielony rybny (filet miruna) gotowany na parze, nacierany koprem w sosie pomarańczowym, ziemniaki z wody, surówka z kapusty pekińskiej z ogórkiem świeżym, pomidorem, cebulą czerwoną, z oliwą z oliwek. Woda z cytryną.	Ciasteczka owsiane „napakowane” bakaliami.
<i>ALERGENY</i>	1,3,7	-	1,3,6,7,9,10,11	1,3,7