



## Jadłospis dla dzieci z alergią 11-15.04.2022

Dzień/ Data	Śniadanie I	Śniadanie II	Obiad	Podwieczorek
<b>Poniedziałek</b> <b>11.04.2022</b>	Kubek ciepłego <b>mleka roślinnego</b> . Placuszki na <b>mleku owsianym</b> z truskawkami/ pancakes na jogurcie b/j z truskawkami. Herbatka owocowa.	Sok owocowo - warzywny: jabłko, szpinak, pomarańcza.	Zupa jarzynowa (bulion warzywny) z fasolką szparagową/ bez fasolki szparagowej <b>(1porcja)</b> , ziemniakami i kuleczkami z mięsa mielonego (filet z kurczaka), <b>niezabielana</b> . Kluski leniwe <b>(bez sera białego)</b> z musem truskawkowym w/w. Woda z cytryną.	Muffinki bananowo-jaglana na mleku roślinnym <b>(2 porcje)</b> + b/j <b>(1 porcja)</b> / jabłuszko, wafelki ryżowe <b>(1 porcja)</b> . Woda z cytryną.
<i>ALERGENY</i>	1,3,7	-	1,3,6,7,9,10,11	1,3,7
<b>Wtorek</b> <b>12.04.2022</b>	Płatki orkiszowe na <b>mleku roślinnym</b> z jabłkiem. Chleb graham, masło roślinne, pasta z czerwonej soczewicy z cebulką, marchewką i słonecznikiem, ogórek kiszony/ chleb graham, masło 82%, <b>pasta z marchewki</b> , ogórek kiszony <b>(1 porcja)</b> . Herbatka z cytryną.	Jaglanka (kasza jaglana) z karmelizowanymi gruszkami.	Zupa krem z brokuła <b>(1 porcja)</b> z grzanką czosnkową. Pieczone kotlety mielone (szynka wieprzowa) z warzywami: marchew, cebula, natka pietruszka, ziemniaki z wody z koperkiem, surówka z marchewki i jabłka z oliwą z oliwek. Kompot owocowy: śliwka, czarna porzeczka.	Paluchy drożdżowe ze szpinakiem b/j <b>(1 porcja)</b> + paluchy drożdżowe ze szpinakiem na <b>wodzie (2 porcje)</b> . Kompot owocowy.
<i>ALERGENY</i>	1,7	-	1,3,6,7,9,10,11	1,3,7
<b>Środa</b> <b>13.04.2022</b>	Kasza manna na <b>mleku roślinnym</b> z bananem + bez banana <b>(1 porcja)</b> . Jajecznica na parze z pomidorami, chleb mieszany, masło roślinne, ogórek świeży/ chleb mieszany, masło 82%, zielona sałata, ogórek świeży <b>(1porcja)</b> . Herbatka rumiankowa.	Pieczone súpki warzyw: burak, ziemniak, batat.	Zupa ogórkowa (bulion drobiowy) z warzywami i ziemniakami, z koperkiem <b>(niezabielana)</b> . Kasza bulgur, pulpeciki (mięso mielone z indyka) w sosie z czerwonych warzyw: soczewica czerwona, pomidory z surówką coleslaw z białej kapusty z marchewką, cebulką i koperkiem z oliwą z oliwek. Woda z cytryną.	Sernik z kaszy manny z żurawiną suszoną/ ciasteczka owsiane <b>(3 porcje)</b> . Woda z cytryną.
<i>ALERGENY</i>	1,3,7	-	1,3,6,7,9,10,11	1,3



## Jadłospis dla dzieci z alergią 11-15.04.2022

Dzień/ Data	Śniadanie I	Śniadanie II	Obiad	Podwieczorek
<b>Czwartek 14.04.2022</b>	Kakao na <b>mleku roślinnym</b> . Tosty (chleb pszenny), z masłem roślinnym, wędliną filet z indyka, papryka czerwona. Herbata miętowa.	Jogurt vege ( <b>2 porcje</b> ) z granolą owocową i gruszką.	Bulion drobiowo - warzywny z ryżem i natką pietruszki. Makaron łazanki z mięsem mielonym (szynka wieprzowa) i kapustą kiszoną, z kminkiem. Kompot owocowy.	Domowa szarlotka/ chrupki kukurydziane truskawkowe. Kompot owocowy.
<i>ALERGENY</i>	1,6,7	7	1,3,6,7,9,10,11	1,3,7
<b>Piątek 15.04.2022</b>	Płatki kukurydziane na mleku roślinnym/ płatki owsiane na <b>mleku 2% (1 porcja)</b> Racuchy drożdżowe na <b>mleku owsianym</b> <b>(2 porcje)</b> z jabłkami + racuchy drożdżowe b/j <b>(1 porcja)</b> . Herbata z cytryną.	Słupki z marchewki i jabłka.	Zupa selerowa (bulion warzywny) z makaronem zwierzątko (durum), niezabielana. Paluszki rybne (filet miruna) nadziewane mozzarellą, puree ziemniaczane (masło roślinne), duszona marchewka (bez śmietany). Woda z cytryną.	Gofry jabłkowe, woda z cytryną.
<i>ALERGENY</i>	1,3,7	-	1,3,4,6,7,9,10,11	1,3,7