



## Jadłospis dla dzieci z alergią 16-20.05.2022

Dzień/ Data	Śniadanie I	Śniadanie II	Obiad	Podwieczorek
<b>Poniedziałek</b> 16.05.2022	Płatki ryżowe na mleku roślinnym z jabłkiem. Bułka kajzerka, masło 82%, ogórek świeży, szczypiorek. Herbata z cytryną.	Sok owocowo-warzwywny: marchew, pomarańcza, jabłko.	Zalewajka z cienką kiełbaską, ziemniakami, i koperkiem (niezabielana). Gulasz wieprzowy (karczek wieprzowy) z kaszą jęczmienną, surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem i cebulką, oliwa z oliwek. Kompot owocowy.	Muffinki jaglane z bananami i mango. Kompot owocowy.
<i>ALERGENY</i>	1,7	-	1,3,6,7,9,10,11	1,3,7
<b>Wtorek</b> 17.05.2022	Kakao (mleko owsiane). Naleśniki b/j (mąka pszenna + mąka orkiszowa) z dżemem truskawkowym. Herbata owocowa.	Owsianka na mleku roślinnym z musem z borówki amerykańskiej.	Barszcz czerwony z wyspą ziemniaczaną i duszoną cebulką (niezabielana). Makaron spaghetti (durum) z mięsem mielonym (filet z indyka) w sosie pomidorowo – bazyliowym. Woda z cytryną.	Domowe jagodzianki z kruszonką/ wafle ryżowe + jabłko. Woda z cytryną.
<i>ALERGENY</i>	1,3,7	1	1,3,6,7,9,10,11	1,3,7
<b>Środa</b> 18.05.2022	Płatki jaglane na mleku roślinnym. Chleb żytni, masło roślinne czosnkowe, wędlina szynka z beczki, sałata zielona, papryka czerwona. Herbata rumiankowa.	Galaretka owocowa: truskawka, pomarańcza, kiwi.	Rosół drobiowo – wołowy z warzywami, i makaronem (durum), natka pietruszki. Pieczone frytki, stripsy (filet z kurczaka) w panierce panko, mizeria z ogórka świeżego. Kompot owocowy.	Chrupki kukurydziane/ ciasteczka owsiane + jabłko. Kompot owocowy.
<i>ALERGENY</i>	1,6,7	-	1,3,6,7,9,10,11	1,7
<b>Czwartek</b> 19.05.2022	Płatki owsiane na mleku owsianym. Chleb mieszany, domowy pasztet drobiowo-wołowy b/j z warzywami i natką pietruszki, ogórek zielony. Herbata z cytryną i miodem.	Koktajl „Zielona Jaglanka”: płatki jaglane, szpinak świeży, gruszka, mleko owsiane.	Zupa szpinakowa (bulion drobiowo - warzwywny) z ziemniakami i jajkiem, (niezabielana). Kolorowe kluski śląskie (szpinak, kurkuma, burak czerwony) z masłem roślinnym, surówka z marchewki i jabłka. Woda z pomarańczą.	Tarta z budyniem i rabarborem pod chrupiącą kruszonką/ batonik Rawl + gruszka. Woda z pomarańczą.
<i>ALERGENY</i>	1,3,7	1	1,3,6,7,9,10,11	1,3,7



## Jadłospis dla dzieci z alergią 16-20.05.2022

Dzień/ Data	Śniadanie I	Śniadanie II	Obiad	Podwieczorek
<b>Piątek</b> <b>20.05.2022</b>	Kasza manna na mleku roślinnym. Racuszki b/j z jabłkami i cynamonem. Herbata owocowa.	Budyń z kaszy manny (mleko roślinne) z musem truskawkowym.	Zupa pomidorowa (bulion drobiowo – warzywny) z ryżem i natką pietruszki (niezabielana). Pieczone fishburgerki (ryba filet miruna), pure ziemniaczane (masło roślinne), gotowany kalafior z masłem roślinnym i prażonym słonecznikiem. Kompot owocowy.	Bułeczki maślane z rodzynkami. Kompot owocowy.
<i>ALERGENY</i>	1,3,7	-	1,3,4,6,7,9,10,11	1,3,7