



## Jadłospis dla dzieci z alergią 20-24.01.2025

Dzień/ Data	Śniadanie I	Śniadanie II	Obiad	Podwieczorek
<b>Poniedziałek 20.01.2025</b>	Kaszka kukurydziana na mleku roślinnym. Jajecznicza na parze ze szczypiorkiem, chleb rustykalny, masło roślinne, rzodkiewka/ chleb rustykalny, masło roślinne, sałata zielona, rzodkiewka. Herbata czarna granulowana z cytryną.	Sok owocowo-warzywny: jabłko, marchew, szpinak.	Zupa pomidorowa (bulion warzywny) z makaronem nitka, natka pietruszki, niezabielana. Kolorowe kopytka: burak, szpinak, dynia, surówka z marchewki i pomarańcza. Kom.ow.:agrest, aronia.	Ciasto ucierane z owocami leśnymi. Sok 100%.
<i>ALERGENY</i>	1,3,7	-	1,3,6,7,9,10,11	1,3,7
<b>Wtorek 21.01.2025</b>	Kakao (mleko owsiane). Racuszki drożdżowe z jabłkami i cynamonem. Marchewka do chrupania. Herbata rumiankowa.	Pieczone warzywa z oliwą z oliwek: ziemniak, marchew, burak z prażonym słonecznikiem	Barszcz biały (bulion warzywny) z ziemniakami i koperkiem świeżym, niezabielany. Terina z kurczaka (filet z kurczaka) sous vide, kasza bulgur, mizeria z ogórka świeżego ze szczypiorkiem. Woda źr. niegazowana z cytryną.	Muffinki owsiane z truskawkami. Woda źr. niegazowana z cytryną.
<i>ALERGENY</i>	1,3,7	-	1,3,6,7,9,10,11	1,3,7
<b>Środa 22.01.2025</b>	Płatki jaglane na mleku roślinnym. Chleb pszenno-żytni, masło roślinne, dżem truskawkowy niskosłodzony, marchewka do chrupania.. Herbata owocowa.	Pieczone jabłko z konfiturą żurawinową.	Bulion drobiowo-warzywny z ryżem białym, natka pietruszki. Puree ziemniaczane z koperkiem świeżym, duszone zrazy wieprzowe (szynka wp. b/k) w sosie własnym, surówka z kapusty pekińskiej z pomidorem, ogórkiem i szczypiorkiem, z oliwą z oliwą. Kom.ow.:agrest, aronia.	Ciasto buraczane z daktylami. Kom.ow.: agrest, aronia.
<i>ALERGENY</i>	1,7	-	1,3,6,7,9,10,11	1,3,7



## Jadłospis dla dzieci z alergią 20-24.01.2025

Dzień/ Data	Śniadanie I	Śniadanie II	Obiad	Podwieczorek
<b>Czwartek</b> <b>23.01.2025</b>	Płatki owsiane na mleku roślinnym. Chleb graham, masło roślinne, sałata zielona, wędlna filet z indyka Premium, ogórek świeży. Herbata rumiankowa.	Banan.	Zupa dyniowa na maselku roślinnym z ziemniakami, niezabielana, natka pietruszki. Spaghetti bolognese z mięsem mielonym drobiowym (filet z indyka) w sosie pomidorowo-bazyliowym, paseczki papryki czerwonej. Woda źr. niegazowana z cytryną.	Ciasteczka maślane. Woda źr. niegazowana z cytryną.
<i>ALERGENY</i>	1,6,7	-	1,3,6,7,9,10,11	1,3,7
<b>Wtorek</b> <b>24.01.2025</b>	Kawa zbożowa Inka (mleko roślinne). Bułka kajzerka, masło szczypiorowe w/wł., pieczeń rzymska (filet z indyka) w/w., paseczki papryki czerwonej. Herbata owocowa.	Jaglanka (płatki jaglane) na mleku roślinnym z musem malinowym.	Zupa krem z białych warzyw: pietruszka, seler, kalafior, ziemniak z bagietką pszenną, niezabielana. Ziemniaki z wody z koperkiem, pieczone kotleciki rybne (filet miruna), buraczki zasmażane. Kom.ow.:agrest,aronia.	Mus owocowy Owolovo.
<i>ALERGENY</i>	1,3,7	1,7	1,3,4,6,7,9,10,11	-