



Jadłospis dla dzieci z alergią (17-21.02.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
PONIEDZIAŁEK 17.02.2025	<p><i>Płatki ryżowe na mleku roślinnym (soja).</i></p> <p><i>Chleb pszenny (mąka pszenna), masło roślinne, pasta z zielonego groszku (groszek zielony mrożony, cebula, czosnek, sok z cytryny), paseczki papryki czerwonej.</i></p> <p><i>Herbata czarna granulowana z cytryną i cukrem (woda, herbata czarna, cytryna, cukier).</i></p>	<p><i>Koktajl banan ze szpinakiem (banan, szpinak świeży, jogurt vege (soja)).</i></p>	<p><i>Krupnik z kaszą jaglaną (woda, ziemniaki, marchew, mięso drobiowe - udko z kurczaka bez skóry, pietruszka korzeń, seler korzeniowy, por, kasza jaglana, cebula, pietruszka liście, sól, pieprz czarny mielony, liść laurowy, lubczyk, ziele angielskie, pieprz czarny mielony).</i></p> <p><i>Parowańce z musem malinowym (mąka pszenna, drożdże, mleko sojowe(soja)).</i></p> <p><i>Kompot owocowy (woda, mieszanka owocowa: aronia, śliwka, cukier).</i></p>	<p><i>Biskopci z sezamem w/wł. (jaja kurze, mąka pszenna, skrobia ziemniaczana, sezam, cukier)/</i> <i>Mus owocowy.</i></p> <p><i>Kompot owocowy (woda, mieszanka owocowa: aronia, śliwka, cukier)</i></p>

Do posiłków użyto przyprawy, które mogą zawierać śladowe ilości: zboża zawierające gluten, orzeszki ziemne, soję, orzechy, seler, gorczycę, sezam, łubin.

KUCHARZ

DIETETYK

INTENDENT

DYREKTOR

.....

.....

.....

.....

JADŁOSPIS MOŻE ULEC ZMIANIE



Jadłospis dla dzieci z alergią (17-21.02.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
WTOREK 18.02.2025	<p><i>Kasza manna na mleku roślinnym (pszenica, mleko, soja).</i></p> <p><i>Chleb graham (mąka pszenna, mąka żytnia, mąka pszenna graham), masło roślinne, sałata zielona, rzodkiewka, szczypiorek.</i></p> <p><i>Herbata rumiankowa (woda, rumianek, cukier).</i></p>	<p><i>Kisiel truskawkowy w/wł. (woda, truskawki mrożone, mąka ziemniaczana, cukier).</i></p>	<p><i>Rosół (woda, mięso drobiowe – udko z kurczaka b/skóry, golonka z indyka b/skóry, wołowina – antrykot wołowy, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeniowy, por, cebula, pietruszka liście, lubczyk, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz czarny mielony, kurkuma) z makaronem nitka b/j (mąka pszenna).</i></p> <p><i>Gotowane ziemniaki z koperkiem, pieczony kotlet mielony (mięso wieprzowe – szynka surowa b/k, olej rzepakowy, bułka tarta (mąka pszenna, woda, drożdże, sól)), surówka z marchewki i jabłka z pestkami słonecznika (marchew, jabłko, oliwa z oliwek, słonecznik łuskany).</i></p> <p><i>Woda źródlana niegazowana z cytryną.</i></p>	<p><i>Chlebek bananowy z orzechami włoskimi (mąka pszenna, banan, masło roślinne, jaja kurze, jogurt vege (soja), orzechy włoskie, cukier, sól, cynamon)/ Mus owocowy.</i></p> <p><i>Woda źródlana niegazowana z cytryną.</i></p>

Do posiłków użyto przyprawy, które mogą zawierać śladowe ilości: zboża zawierające gluten, orzeszki ziemne, soję, orzechy, seler, gorczycę, sezam, łubin.

KUCHARZ

DIETETYK

INTENDENT

DYREKTOR

.....

.....

.....

.....

JADŁOSPIS MOŻE ULEC ZMIANIE



Jadłospis dla dzieci z alergią (17-21.02.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
ŚRODA 19.02.2025	<p>Ryż biały na mleku roślinne (ryż, soja).</p> <p>Chleb mieszany (mąka pszenna, mąka żytnia, gluten pszenny), masło roślinne, pasztet drobiowo-warzywny w/wł. (mięso drobiowe gotowane, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeniowy, cebula, czosnek, papryka słodka, pieprz czarny mielony, sól, oregano, bazylija), <i>pomidor</i>.</p> <p>Herbata owocowa (woda, napar owocowy, cukier).</p>	<p>Sok owocowo-warzywny: marchew, jabłko.</p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami (woda, ziemniaki, kalafior, brokuł, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeniowy, fasolka szparagowa żółta, cebula, oliwa z oliwek, pietruszka liście, sól, pieprz czarny mielony, ziele angielskie, liść laurowy).</p> <p>Kasza bulgur, kotleciki drobiowe z kaszą manną i pomidorami w sosie warzywnym (mięso drobiowe – filet z kurczaka bez skóry, kasza manna (pszenica), pomidor, marchew, cebula, pietruszka korzeń, mąka pszenna), surówka z kapusty czerwonej z porem i jabłka (kapusta czerwona, por, jabłko, oliwa z oliwek, sok z cytryna, cukier).</p> <p>Kompot owocowy (woda, mieszanka owocowa: aronia, śliwka, cukier)</p>	<p>Bułeczki drożdżowe z dżemem truskawkowym niskosłodzonym (mąka pszenna, drożdże, mleko roślinne (soja), masło roślinne, dżem truskawkowy niskosłodzony, sól, cukier).</p> <p>Kompot owocowy (woda, mieszanka owocowa: aronia, śliwka, cukier)</p>

Do posiłków użyto przyprawy, które mogą zawierać śladowe ilości: zboża zawierające gluten, orzeszki ziemne, soję, orzechy, seler, gorczycę, sezam, łubin.

KUCHARZ

DIETETYK

INTENDENT

DYREKTOR

.....

.....

.....

.....

JADŁOSPIS MOŻE ULEC ZMIANIE



Jadłospis dla dzieci z alergią (17-21.02.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
CZWARTEK 20.02.2025	<p><i>Bawarka</i> (mleko roślinne (soja), herbata czarna granulowana).</p> <p><i>Bułka pszenna</i> (mąka pszenna, gluten pszenny), masło roślinne, pasta z tuńczyka (tuńczyk w sosie własnym, szczypiorek)/ pasta jajeczna (jaja kurze), ogórek świeży.</p> <p><i>Herbata rumiankowa</i> (woda, rumianek, cukier).</p>	<p><i>Budyń waniliowy z laską wanilii</i> (mleko roślinne (soja), skrobia ziemniaczana, cukier, laska wanilii).</p>	<p><i>Zupa selerowa</i> (woda, seler korzeniowy, marchew, pietruszka, por, cebula, oliwa z oliwek, sól, pieprz czarny mielony, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk, papryka słodka) z makaronem b/j (mąka pszenna).</p> <p><i>Puree z batatów, filet z indyka nacierany koprem pieczony w rękawie, surówka z białej kapusty z marchewką, cebulką i jabłkiem</i> (kapusta biała, marchew, jabłko, cebula, oliwa z oliwek, sól, pieprz czarny mielony).</p> <p><i>Woda źródlana niegazowana z cytryną.</i></p>	<p><i>Ciasteczka owsiane z bakaliami</i> (płatki owsiane (owies), mąka pszenna, masło roślinne, jaja kurze, orzechy nerkowca, wiórki kokosowe)/ Andruciki.</p> <p><i>Jabłko.</i></p> <p><i>Woda źródlana niegazowana z cytryną.</i></p>

Do posiłków użyto przyprawy, które mogą zawierać śladowe ilości: zboża zawierające gluten, orzeszki ziemne, soję, orzechy, seler, gorczycę, sezam, łubin.

KUCHARZ

DIETETYK

INTENDENT

DYREKTOR

.....

.....

.....

.....

JADŁOSPIS MOŻE ULEC ZMIANIE



Jadłospis dla dzieci z alergią (17-21.02.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
PIĄTEK 21.02.2025	<p><i>Kasza jaglana na mleku (soja, kasza jaglana).</i></p> <p><i>Racuszki drożdżowe z jabłkami i cynamonem (mąka pszenna, drożdże, soja, jabłka, cukier). Plasterki banana.</i></p> <p><i>Herbata czarna granulowana z cytryną i cukrem (woda, herbata czarna, cytryna, cukier).</i></p>	<p><i>Salatka jarzynowa (marchew, pietruszka korzeń, ziemniak, seler korzeniowy, ogórek kiszony, jabłko, groszek zielony, oliwa z oliwek, sól, pieprz, pietruszka liście).</i></p>	<p><i>Barszcz ukraiński z ziemniakami i warzywami (woda, ziemniaki, burak czerwony, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, fasolka szparagowa, cebula, koper świeży, sól, pieprz czarny mielony, ziele angielskie, liść laurowy).</i></p> <p><i>Kasza jęczmienna pęczak (jęczmień), gotowane pulpeciki rybne w sosie koperkowym (ryba filet miruna bez skóry, cebula, sól, pieprz czarny mielony; woda, koper świeży, mąka pszenna, sól, pieprz czarny mielony), surówka z kapusty kiszonej (kapusta kiszona, marchew, jabłko, cebula, oliwa z oliwek, cukier, sól, kurkuma, kminek).</i></p> <p><i>Kompot owocowy (woda, mieszanka owocowa: aronia, śliwka, cukier)</i></p>	<p><i>Chrupki bananowe (gluten, soja, mleko, orzechy)/ Andruciki. Gruszka.</i></p> <p><i>Kompot owocowy (woda, mieszanka owocowa: aronia, śliwka, cukier)</i></p>

KUCHARZ

.....

DIETETYK

.....

INTENDENT

.....

DYREKTOR

.....

JADŁOSPIS MOŻE ULEC ZMIANIE