



## Jadłospis dla dzieci 6-11m. (17-21.02.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
<b>PONIEDZIAŁEK</b> <b>17.02.2025</b>	<p><i>Płatki ryżowe na mleku modyfikowanym.</i></p> <p><i>Chleb pszenny (mąka <b>pszenna</b>), masło 82% (<b>mleko</b>), jajecznicza (<b>jaja</b> kurze) na parze ze szczypiorkiem, papryka czerwona.</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 naturalny (<b>mleko</b>)).</i></p>	<p><i>Krupnik z kaszą jaglaną (woda, ziemniaki, marchew, mięso drobiowe - udko z kurczaka bez skóry, pietruszka korzeń, <b>seler</b> korzeniowy, por, kasza jagłana, cebula, pietruszka liście, sól, pieprz czarny mielony, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz czarny mielony).</i></p> <p><i>Parowańce z musem malinowym (mąka <b>pszenna</b>, <b>jaja</b> kurze, drożdże, <b>mleko</b>).</i></p> <p><i>Kompot owocowy (woda, mieszanka owocowa: aronia, śliwka, cukier).</i></p>	<p><i>Biskopci z sezamem w/wł. (<b>jaja</b> kurze, mąka <b>pszenna</b>, skrobia ziemniaczana, <b>sezam</b>, cukier).</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 6-11m. (17-21.02.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
<b>WTOREK 18.02.2025</b>	<p><i>Kasza manna na mleku modyfikowane (pszenica).</i></p> <p><i>Chleb graham (mąka pszenna, mąka żytnia, mąka pszenna graham), masło 82% (mleko), sałata zielona, ser żółty półtłusty (mleko), rzodkiewka.</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 durum nitka (mąka z pszenicy durum, jaja kurze).</i></p> <p><i>Gotowane ziemniaki z koperkiem, pieczony kotlet mielony (mięso wieprzowe – szynka surowa b/k, jaja kurze, olej rzepakowy, bułka tarta (mąka pszenna, woda, drożdże, sól)), surówka z marchewki i jabłka z pestkami słonecznika (marchew, jabłko, jogurt naturalny (mleko), słonecznik łuskany).</i></p> <p><i>Woda źródlana niegazowana z cytryną.</i></p>	<p><i>Chlebek bananowy z orzechami włoskimi (mąka pszenna, banan, masło 82% (mleko), jaja kurze, jogurt naturalny (mleko), orzechy włoskie, cukier, sól, cynamon).</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 6-11m. (17-21.02.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
<b>ŚRODA</b> <b>19.02.2025</b>	<p><i>Ryż biały na mleku modyfikowanym (ryż, mleko modyfikowane).</i></p> <p><i>Chleb mieszany (mąka <b>pszenna</b>, mąka <b>żytnia</b>, <b>gluten pszenny</b>), masło 82% (<b>mleko</b>), pasztet drobiowo-warzywny w/wł. (mięso drobiowe gotowane, marchew, pietruszka korzeń, <b>seler</b> korzeniowy, cebula, czosnek, papryka słodka, pieprz czarny mielony, sól, oregano, bazylija), <i>pomidor.</i></i></p> <p>Herbata owocowa (woda, napar owocowy, cukier).</p>	<p>Sok owocowo-warzywny: marchew, jabłko.</p>	<p><i>Zupa jarzynowa z ziemniakami (woda, ziemniaki, kalafior, brokuł, marchew, pietruszka korzeń, <b>seler</b> korzeniowy, fasolka szparagowa żółta, cebula, oliwa z oliwek, pietruszka liście, sól, pieprz czarny mielony, ziele angielskie, liść laurowy).</i></p> <p><i>Kasza bulgur, kotleciki drobiowe z kaszą manną i pomidorami z salsą warzywną (mięso drobiowe – filet z kurczaka bez skóry, kasza manna (<b>pszenica</b>), pomidor, <b>jaja</b> kurze, papryka czerwona, cebula, jabłko), słupki marchewki.</i></p> <p><i>Kompot owocowy (woda, mieszanka owocowa: aronia, śliwka, cukier)</i></p>	<p><i>Buleczki drożdżowe z serem białym (mąka <b>pszenna</b>, drożdże, jogurt naturalny (<b>mleko</b>), masło 82% (<b>mleko</b>), <b>jaja</b> kurze, ser biały półtłusty (<b>mleko</b>), sól, cukier).</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 6-11m. (17-21.02.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
<b>CZWARTEK</b> <b>20.02.2025</b>	<p><i>Kleik ryżowy na mleku modyfikowanym (kleik ryżowy, mleko modyfikowane).</i></p> <p><i>Bułka pszenna (mąka <b>pszenna</b>, <b>gluten pszenny</b>), masło 82% (<b>mleko</b>), pasta z tuńczyka i jajek (<b>tuńczyk</b> w sosie własnym, <b>jaja</b> kurze, jogurt naturalny (<b>mleko</b>), szczypiorek), ogórek świeży.</i></p> <p><i>Herbata rumiankowa (woda, rumianek, cukier).</i></p>	<p><i>Budyń waniliowy z laską wanilii (<b>mleko</b>, skrobia ziemniaczana, cukier, laska wanilii).</i></p>	<p><i>Zupa selerowa (woda, <b>seler</b> korzeniowy, marchew, pietruszka, por, cebula, oliwa z oliwek, sól, pieprz czarny mielony, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk, papryka słodka) z makaronem zwierzątką (mąka <b>pszenna</b>, <b>jaja</b> kurze).</i></p> <p><i>Puree z batatów (<b>mleko</b>), filet z indyka nacierany koprem pieczony w rękawie (<b>mleko</b>), surówka z białej kapusty z marchewką, cebulką i jabłkiem (kapusta biała, marchew, jabłko, cebula, oliwa z oliwek, sól, pieprz czarny mielony).</i></p> <p><i>Woda źródlana niegazowana z cytryną.</i></p>	<p><i>Ciasteczka owsiane z bakaliami (płatki owsiane (<b>owies</b>), mąka <b>pszenna</b>, masło 82% (<b>mleko</b>), <b>jaja</b> kurze, <b>orzechy</b> nerkowca, wiórki kokosowe).</i></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 6-11m. (17-21.02.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
<b>PIĄTEK</b> <b>21.02.2025</b>	<p><i>Kasza jaglana na mleku modyfikowanym (mleko modyfikowane, kasza jaglana).</i></p> <p><i>Racuszki drożdżowe z jabłkami i cynamonem (mąka <b>pszenna</b>, <b>jaja</b> kurze, drożdże, <b>mleko</b>, jabłka, cukier).</i></p> <p><i>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, <b>seler</b> korzeniowy, ogórek kiszony, jabłko, groszek zielony, <b>jaja</b> kurze, jogurt naturalny (<b>mleko</b>), sól, pieprz, pietruszka liście).</i></p>	<p><i>Barszcz ukraiński z ziemniakami i warzywami (woda, ziemniaki, burak czerwony, marchew, pietruszka korzeń, <b>seler</b> korzeń, fasolka szparagowa, cebula, koper świeży, sól, pieprz czarny mielony, ziele angielskie, liść laurowy).</i></p> <p><i>Kasza jęczmienna pęczak (<b>jęczmień</b>), gotowane pulpeciki rybne w sosie koperkowym (<b>ryba</b> filet miruna bez skóry, <b>jaja</b> kurze, cebula, sól, pieprz czarny mielony; woda, koper świeży, mąka <b>pszenna</b>, 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 (<b>gluten, soja, mleko, orzechy</b>)</i> <i>Gruszka.</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**