



Jadłospis dla dzieci z alergią (10-14.03.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
PONIEDZIAŁEK 10.03.2025	<p>Kaszka kukurydziana na mleku roślinnym (gluten – owies, kaszka kukurydziana).</p> <p>Chleb pszenny (mąka pszenna, gluten pszenny), pasta z marchewki i prażonego słonecznika (marchew, słonecznik łuskany, oliwa z oliwek, sól, pieprz czarny mielony), paseczki papryki czerwonej.</p> <p>Herbata czarna granulowana z cytryną (woda, herbata czarna granulowana, cytryna, cukier).</p>	<p>Pieczone frytki warzywne: batat, ziemniak, marchew z prażonym słonecznikiem.</p>	<p>Zalewajka z ziemniakami i cieką kielbasą (woda, ziemniaki, kielbasa cienka, barszcz biały, majeranek, koperek świeży, sól, oliwa z oliwek, pieprz czarny mielony).</p> <p>Makaron świderki pełne ziarno (mąka z pszenicy durum pełnoziarnista), z musem truskawkowym (truskawki mrożone, cukier).</p> <p>Kompot owocowy (woda, mieszanka owocowa: aronia, śliwka, cukier).</p>	<p>Jagodzianki z kruszonką (mąka pszenna, mleko roślinne (gluten - orkisz), jaja kurze, drożdże świeże, jagoda mrożona, cukier, mąka ziemniaczana, sól).</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 (10-14.03.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
WTOREK 11.03.2025	<p>Płatki owsiane na mleku roślinnym (gluten – owies).</p> <p>Chleb graham (mąka pszenna, mąka żytnia), pasztet z cukinii (cukinia, marchew, cebula, jaja kurze, czosnek, kasza manna (gluten - pszenica), pietruszka liście, sól, pieprz czarny mielony), ogórek świeży.</p> <p>Herbata rumiankowa (woda, rumianek).</p>	<p>Kisiel owoce leśne (woda, mieszanka leśna mrożona, mąka ziemniaczana, cukier).</p>	<p>Zupa ogórkowa (woda, ziemniaki, ogórek kiszony, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, oliwa z oliwek, koper świeży).</p> <p>Pierogi (mąka pszenna, woda, olej rzepakowy, sól) z mięsem mielonym drobiowym (filet z indyka bez skóry) i ze szpinakiem (szpinak mrożony, czosnek, sól).</p> <p>Paseczki papryki czerwonej.</p> <p>Woda źródlana niegazowana z cytryną.</p>	<p>Ciasto ucierane z truskawkami (mąka pszenna, mąka pełnoziarnista olej rzepakowy, jaja kurze, truskawka mrożona, cukier).</p> <p>Mandarynka.</p> <p>Woda źródlana niegazowana z cytryną.</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 (10-14.03.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
ŚRODA 12.03.2025	<p>Kawa zbożowa Inka z mlekiem roślinnym (gluten - owies, kawa zbożowa).</p> <p>Chleb rustykalny (mąka pszenna, mąka żytnia, soja), oliwa z oliwek, sałata zielona, pieczona rolada drobiowa w/wł. (mięso drobiowe – filet z indyka bez skóry, jaja kurze, bułka pszenna (mąka pszenna), majeranek, tymianek, oregano, pietruszka liście, sól, pieprz czarny mielony), rzodkiewka.</p> <p>Herbata owocowa (woda, napar owocowy, cukier).</p>	<p>Pieczone jabłko z konfiturą żurawinową (żurawina, woda, cukier).</p>	<p>Zupa pomidorowa z ryżem (woda, passata pomidorowa, ryż biały, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, oliwa z oliwek, sól, pietruszka liście, pieprz czarny mielony).</p> <p>Puree ziemniaczane (oliwa z oliwek), nuggetsy z kurczaka w płatkach kukurydzianych (mięso drobiowe – filet z kurczaka, jaja kurze, bułka tarta (mąka pszenna, gluten pszenny), surówka z marchewki i jabłka (marchew, jabłko, sok z cytryny, miód).</p> <p>Kompot owocowy (woda, mieszanka owocowa: aronia, śliwka, cukier).</p>	<p>Biskopciki z sezamem w/wł. (jaja kurze, mąka pszenna, skrobia ziemniaczana, sezam, cukier).</p> <p>Jabłko.</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 (10-14.03.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
CZWARTEK 13.03.2025	<p>Makaron zacierka na mleku roślinnym (gluten – owies, mąka pszenna, jaja kurze).</p> <p>Naleśniki (mąka pszenna, jaja kurze, mleko roślinne (gluten - owies), sól) z dżemem truskawkowym niskosłodzonym.</p> <p>Marchewka do chrupania.</p> <p>Herbata czarna granulowana z cytryną (woda, herbata czarna granulowana, cytryna, cukier).</p>	<p>Sałatka owocowa: ananas, gruszka, banan, melon z posypką z orzechów włoskich (orzechy).</p>	<p>Zupa kalafiorowa (woda, kalafior mrożony, ziemniaki, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka liście, oliwa z oliwek, sól, pieprz czarny mielony).</p> <p>Kasza bulgur, gotowane pulpeciki (szynka wieprzowa b/k, jaja kurze, bułka tarta (gluten pszenny), sól, pieprz czarny mielony) w sosie pomidorowym (passata pomidorowa, skrobia ziemniaczana), plasterki ogórka świeżego.</p> <p>Woda źródlana niegazowana z cytryną.</p>	<p>Paluchy drożdżowe ze szpinakiem (mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, sól, jaja kurze, szpinak, czosnek, pieprz czarny mielony).</p> <p>Woda źródlana niegazowana z cytryną.</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 (10-14.03.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
PIĄTEK 14.03.2025	<p>Kakao na mleku roślinnym (gluten - owies, kakao naturalne, cukier).</p> <p>Chleb mieszany (mąka pszenna, mąka żytnia), dżem truskawkowy niskosłodzony. Plasterki jabłuszka.</p> <p>Herbata rumiankowa (woda, rumianek).</p>	<p>Sok owocowo – warzywny: jabłko-szpinak-marchew.</p>	<p>Zupa krem z ciecierzycy (woda, ciecierzycy, pasatta pomidorowa, marchew, pietruszka, seler korzeniowy, oliwa z oliwek, bazylija, tymianek, czosnek, pietruszka liście) z groszkiem ptysiowym (mąka pszenna, jaja kurze).</p> <p>Gotowane ziemniaki z koperkiem świeżym, pieczone burgery rybne (ryba – filet miruna, jaja kurze, bułka tarta (gluten pszenny), sól, pieprz czarny mielony)/ kotlet warzywny (marchew, brokuł, pietruszka, jaja kurze, mąka pszenna), zasmażane buraczki czerwone (burak czerwony, masło 82% (mleko), sok z cytryny).</p> <p>Kompot owocowy (woda, mieszanka owocowa: aronia, śliwka, cukier).</p>	<p>Chrupki kukurydziane.</p> <p>Banan.</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