



Jadłospis dla dzieci 1-3l. (24-28.03.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
PONIEDZIAŁEK 24.03.2025	<p>Płatki jaglane na mleku 2% (płatki jaglane, mleko).</p> <p>Chleb mieszany (mąka pszenna, mąka żytnia), masło 82% (mleko), jajko gotowane na twardo, sałata zielona, papryka czerwona.</p> <p>Herbata czarna granulowana z cytryną (woda, herbata czarna granulowana, cytryna, cukier).</p>	<p>Pieczone jabłko.</p>	<p>Krupnik (woda, ziemniaki, mięso drobiowe – udko z kurczaka bez skóry, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, kasza jęczmienna (gluten – jęczmień), pietruszka liście, sól, pieprz czarny mielony).</p> <p>Naleśniki (mąka pszenna, mąka orkiszowa, mleko 2%, jaja kurze, masło 82% (mleko)) z serem białym półtłustym (mleko) i dżemem truskawkowym niskosłodzonym.</p> <p>Marchewka do chrupania.</p> <p>Kompot owocowy (woda, mieszanka kompotowa: aronia, śliwka, cukier).</p>	<p>Ciasteczka maślane (mąka pszenna, jaja kurze, masło 82% (mleko)).</p> <p>Kompot owocowy (woda, mieszanka kompotowa: 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 1-3l. (24-28.03.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
WTOREK 25.03.2025	<p>Kakao na mleku 2% (kakao naturalne, mleko, cukier).</p> <p>Racuszki drożdżowe z jabłkami (mąka pszenna, jaja kurze, drożdże świeże, mleko 2%, cukier, jabłka).</p> <p>Plasterki gruszki.</p> <p>Herbata rumiankowa (woda, rumianek).</p>	<p>Sałatka z kaszą kuskus (kasza kuskus, rzodkiewka, ogórek świeży, szczypiorek, oliwa z oliwek, sól).</p>	<p>Zupa pomidorowa (woda, passata pomidorowa, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, cebula, masło 82% (mleko), śmietana 12% (mleko), pietruszka liście, sól, pieprz czarny mielony).</p> <p>Kluski śląskie (ziemniaki, mąka ziemniaczana, jaja kurze, sól), gulasz wieprzowy z warzywami (mięso wieprzowe – biodrówka wp., marchew, cebula, papryka czerwona, czosnek, kurkuma, papryka słodka), surówka z kapusty czerwonej (kapusta czerwona, jabłko, marchew, jogurt naturalny (mleko), sok z cytryny).</p> <p>Woda z pomarańczą (woda źródlana niegazowana z pomarańczą).</p>	<p>Gofry z kaszy jaglanej (kasza jaglana, woda, jaja kurze, mleko 2% (mleko), mąka pszenna, olej rzepakowy).</p> <p>Kiwi.</p> <p>Woda z pomarańczą (woda źródlana niegazowana z pomarańczą).</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 1-3l. (24-28.03.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
ŚRODA 26.03.2025	<p>Bawarka (mleko 2%, herbata czarna granulowana).</p> <p>Tosty (chleb tostowy (mąka pszenna)), masło 82% (mleko), wędlina filet z indyka Premium, ogórek świeży.</p> <p>Herbata owocowa (woda, napar owocowy, cukier).</p>	<p>Koktajl owocowo-warzywny (jabłko, banan, szpinak świeży, płatki owsiane (gluten - owies), mleko roślinne (gluten – owies)).</p>	<p>Zupa kalafiorowa (woda, kalafior mrożony, ziemniaki, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, masło 82% (mleko), śmietana 12% (mleko), pietruszka liście, sól, pieprz czarny mielony).</p> <p>Łazanki (makaron łazanki (mąka pszenna), mięso drobiowe – filet z indyka b/s, kapusta kiszona, marchew, cebula, oliwa z oliwek, sól, pieprz czarny mielony).</p> <p>Paseczki papryki czerwonej.</p> <p>Kompot owocowy (woda, mieszanka kompotowa: aronia, śliwka, cukier).</p>	<p>Chałka drożdżowa z kruszonką (mąka pszenna, mleko 2%, masło 82% (mleko), drożdże, cukier).</p> <p>Kubek ciepłego mleka 2% (mleko).</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 1-3l. (24-28.03.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
CZWARTEK 27.03.2025	<p>Makaron zacierka na mleku 2% (mąka pszenna, mleko).</p> <p>Chleb pszenny (mąka pszenna), twarożek na słodko (ser biały półtłusty (mleko), banan, miód).</p> <p>Marchewka do chrupania.</p> <p>Herbata czarna granulowana z cytryną (woda, herbata czarna granulowana, cytryna, cukier).</p>	<p>Pieczone placuszki cukiniowe (cukinia, marchew, ziemniak, jaja kurze, mąka pszenna, sól, pieprz czarny mielony).</p>	<p>Barszcz ukraiński z ziemniakami (woda, burak czerwony, ziemniaki, marchew, pietruszka liście, seler korzeń, fasolka szparagowa, barszcz biały butelka, śmietana 12% (mleko), oliwa z oliwek, koper świeży, sól, pieprz czarny mielony).</p> <p>Kasza bulgur, terina z kurczaka (mięso drobiowe – filet z kurczaka b/sk., jaja kurze, bułka tarta (gluten pszenny), sól, pieprz czarny mielony, kurkuma) w sosie własnym, surówka z marchewki i pomarańczy (marchew, pomarańcza, oliwa z oliwek, pieprz, sól).</p> <p>Woda z cytryną (woda źródlana niegazowana z cytryną).</p>	<p>Andruciki (mąka pszenna, olej rzepakowy).</p> <p>Banan.</p> <p>Woda z cytryną (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 1-3l. (24-28.03.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
PIĄTEK 28.03.2025	<p>Ryż na mleku 2% z jabłkiem (mleko, ryż biały, jabłko).</p> <p>Wytrawne grzanki z awokado (bagietka pszenna (mąka pszenna), awokado, ser mozzarella (mleko), jaja kurze, koper świeży), paseczki papryki czerwonej.</p> <p>Herbata rumiankowa (woda, rumianek).</p>	<p>Kisiel truskawkowy w/wł. (woda, truskawka mrożona, mąka ziemniaczana).</p>	<p>Zupa selerowa (woda, seler korzeń, marchew, pietruszka, por, masło 82% (mleko), śmietana 12% (mleko), pietruszka liście, sól, pieprz czarny mielony) z makaronem durum literki (mąka z pszenicy durum).</p> <p>Gotowane ziemniaki z koperkiem świeżym, pieczone kotleciki rybne (ryba - filet miruna b/sk., jaja kurze, bułka tarta (gluten pszenny)), surówka z kapusty kiszonej (kapusta kiszona, marchew, jabłko, cebula, oliwa z oliwek).</p> <p>Woda z cytryną (woda źródlana niegazowana z cytryną).</p>	<p>Muffinki zebra (mąka pszenna, ser biały półtłusty (mleko), jaja kurze, olej rzepakowy, malina mrożona, kakao naturalne).</p> <p>Woda z cytryną (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

ŻP.016.9.2025.AK



JADŁOSPIS MOŻE ULEC ZMIANIE