



Jadłospis dla dzieci 1-3l. (31.03-04.04.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
PONIEDZIAŁEK 31.03.2025	Kasza manna na mleku 2% (mleko, gluten pszenny). Placuszki jogurtowe z malinami (jogurt naturalny (mleko), jaja kurze, olej rzepakowy, mąka pszenna (gluten pszenny), malina mrożona). Plasterki banana. Herbata rumiankowa (woda, rumianek).	Budyń waniliowy w/wł na mleku 2% (mleko, mąka ziemniaczana, laska wanilii).	Zalewajka z ziemniakami (woda, ziemniaki, cienka kiełbasa, barszcz biały butelka, czosnek, śmietana 12% (mleko), majeranek, koper świeży). Pierogi (mąka pszenna) z serem białym i truskawkami, polane jogurtem naturalnym (mleko). Marchewka do chrupania. Woda z cytryną (woda źródlana niegazowana z cytryną).	Ciasteczka owsiane z bakaliami (płatki owsiane (gluten - owies), masło 82% (mleko), jaja kurze, mąka pszenna (gluten pszenny), orzechy włoskie, żurawina suszona). Woda z cytryną (woda źródlana niegazowana z cytryną).

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. (31.03-04.04.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
WTOREK 01.04.2025	Płatki orkiszowe na mleku 2% (gluten – orkisz, mleko). Chleb pszenny (mąka pszenna), pasta z łososia w sosie własnym (ryba - łosoś w sosie własnym, jaja kurze gotowane na twardo, szczypiorek, jogurt naturalny (mleko)), paseczki papryki czerwonej. Herbata czarna granulowana z cytryną (woda, herbata czarna granulowana, cytryna, cukier).	Gruszki zapiekane pod owsianą kruszonką z orzechami (płatki owsiane (gluten-owies), mąka pszenna, masło 82% (mleko), orzechy nerkowca).	Rosół (woda, mięso drobiowe – udko z kurczaka bez skóry, gołonka z indyka bez skóry, mięso wieprzowe – antrykot wołowy; marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, por, cebula, pietruszka liście, lubczyk, kurkuma, ziele angielskie, sól, pieprz czarny mielony) z makaronem nitka (mąka pszenna). Puree ziemniaczane z masłem 82% (ziemniaki, mleko), nuggetsy z kurczaka w płatkach kukurydzianych (mięso drobiowe – filet z kurczaka, jaja kurze, bułka tarta (mąka pszenna, gluten pszenny)), mizeria z ogórka świeżego z jogurtem naturalnym (ogórek świeży, jogurt naturalny (mleko), sól). Kompot owocowy (woda, mieszanka kompotowa: aronia, śliwka, cukier).	Jagodzianki z kruszonką (mąka pszenna, masło 82% (mleko), jaja kurze, drożdże świeże, jagoda mrożona, cukier, mąka ziemniaczana, sól) Kompot owocowy (woda, mieszanka kompotowa: aronia, śliwka, cukier).

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. (31.03-04.04.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
ŚRODA 02.04.2025	Kaszka kukurydziana na mleku 2% (mleko). Chleb graham (mąka pszenna, mąka żytnia), masło 82% (mleko), pasztet drobiowy z warzywami w/wł. (mięso drobiowe gotowane, marchew, pietruszka korzeń, jaja kurze, cebula, czosnek, pietruszka liście, papryka słodka, sól, pieprz czarny mielony), rzodkiewka. Herbata owocowa (woda, napar owocowy, cukier).	Pudding chia na mleku 2% z musem truskawkowym (mleko, chia, malina mrożona, cukier).	Zupa brokułowa z ziemniakami (woda, brokuł mrożony, ziemniaki, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, masło 82% (mleko), śmietana 12% (mleko), pietruszka liście, sól, pieprz czarny mielony). Spaghetti bolognese z mięsem mielonym drobiowym (makaron pełne ziarno spaghetti (mąka pszenna pełnoziarnista), mięso drobiowe – filet z indyka b/sk., passata pomidorowa, bazylia, oregano, tymianek, sól). Paseczki papryki czerwonej. Woda z cytryną (woda źródlana niegazowana z cytryną).	Brownie z gorzką czekoladą i malinami (czekolada gorzka, mąka pszenna, jaja kurze, masło 82% (mleko), mleko 2%, malina mrożona, cukier). Woda z cytryną (woda źródlana niegazowana z cytryną).

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. (31.03-04.04.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
CZWARTEK 03.04.2025	Płatki ryżowe na mleku 2% z jabłkiem (mleko, płatki ryżowe, jabłko). Chleb mieszany (mąka pszenna, mąka żytnia), paprykarz w/wł (ryż biały, marchew, pietruszka, seler korzeń, passata pomidorowa, cebula, papryka słodka, sól), plasterki ogórka świeżego. Herbata rumiankowa (woda, rumianek).	Sok owocowo-warzywny: jabłko-marchew-szpinak świeży.	Zupa ogórkowa z ziemniakami (woda, ziemniaki, ogórek kiszony, marchew, pietruszka korzeń, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, cebula, śmietana 12% (mleko), oliwa z oliwek, koper świeży, sól, pieprz czarny). Kasza jęczmienna pęczak (gluten- jęczmień), duszone zrazy wieprzowe w sosie własnym (mięso wieprzowe – szynka wp. b/k, jaja kurze, cebula, czosnek, śmietana 12% (mleko), mąka pszenna, natka pietruszki), buraczki zasmażane (burak czerwony, sok z cytryny). Kompot owocowy (woda, mieszanka kompotowa: aronia, śliwka, cukier).	Mus owocowy Owolovo.

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. (31.03-04.04.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
PIĄTEK 04.04.2025	Płatki owsiane na mleku 2% (gluten – owies, mleko). Paluch pszenny (mąka pszenna), masło 82% (mleko), dżem truskawkowy niskosłodzony. Plasterki gruszki. Herbata czarna granulowana z cytryną (woda, herbata czarna granulowana, cytryna, cukier).	Pieczone pomidorowe placuszki z bazylią (pomidory, mąka orkiszowa, kasza manna (gluten pszenny), cebula, olej rzepakowy, bazylia świeża).	Zupa krem z zielonego groszku (woda, groszek zielony mrożony, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, czosnek, masło 82% (mleko), lubczyk, śmietana 12% (mleko), sól, pieprz czarny mielony) z bagietką pszenną (mąka pszenna). Gotowane ziemniaki z koperkiem świeżym, pieczone fishburgerki rybne (ryba – filet miruna b/sk., jaja kurze, bułka tarta (gluten pszenny)), brokuł gotowany na parze z prażonym słonecznikiem. Woda z cytryną (woda źródlana niegazowana z cytryną).	Ciasto marchewkowe z orzechami włoskimi (mąka pszenna, olej rzepakowy, jaja kurze, skrobia ziemniaczana, woda gazowana, marchew, orzechy włoskie, miód). Woda z cytryną (woda źródlana niegazowana z cytryną).

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