



Jadłospis dla dzieci z alergią (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	<p>Kasza manna na mleku roślinnym (mleko, gluten pszenny).</p> <p>Placuszki z malinami (jogurt vege (soja), jaja kurze, olej rzepakowy, mąka pszenna (gluten pszenny), malina mrożona).</p> <p>Plasterki banana.</p> <p>Herbata rumiankowa (woda, rumianek).</p>	<p>Budyń waniliowy w/wł na mleku roślinnym (owies - gluten, mąka ziemniaczana, laska wanilii).</p>	<p>Zalewajka z ziemniakami (woda, ziemniaki, cienka kiełbasa, barszcz biały butelka, oliwa z oliwek, czosnek, majeranek, koper świeży).</p> <p>Pierogi (mąka pszenna) z truskawkami, polane jogurtem vege (soja).</p> <p>Marchewka do chrupania.</p> <p>Woda z cytryną (woda źródlana niegazowana z cytryną).</p>	<p>Ciasteczka owsiane z bakaliami (płatki owsiane (gluten - owies), olej rzepakowy, jaja kurze, mąka pszenna (gluten pszenny), orzechy włoskie, żurawina suszona).</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 dla dzieci z alergią (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	<p>Płatki orkiszowe na mleku roślinnym (gluten – orkisz, owies).</p> <p>Chleb pszenny (mąka pszenna), pasta z łososia w sosie własnym (ryba - łosoś w sosie własnym, oliwa z oliwek, szczypiorek/ pasta jajeczna z jogurtem naturalnym (jaja kurze gotowane na twardo, jogurt naturalny (mleko)) paseczki papryki czerwonej.</p> <p>Herbata czarna granulowana z cytryną (woda, herbata czarna granulowana, cytryna, cukier).</p>	<p>Gruszki zapiekane pod owsianą kruszonką z orzechami (płatki owsiane (gluten-owies), mąka pszenna, olej rzepakowy, orzechy nerkowca).</p>	<p>Rosół (woda, mięso drobiowe – udko z kurczaka bez skóry, golonka 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).</p> <p>Puree ziemniaczane (ziemniaki, oliwa z oliwek), nuggetsy z kurczaka w płatkach kukurydzianych (mięso drobiowe – filet z kurczaka, oliwa z oliwek, bułka tarta (mąka pszenna, gluten pszenny)), mizeria z ogórka świeżego (ogórek świeży, sól).</p> <p>Kompot owocowy (woda, mieszanka kompotowa: aronia, śliwka, cukier).</p>	<p>Jagodzianki z kruszonką (mąka pszenna, olej rzepakowy, jaja kurze, drożdże świeże, jagoda mrożona, cukier, mąka ziemniaczana, sól)/ andruciki.</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 z alergią (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	<p>Kaszka kukurydziana na mleku roślinnym (gluten - owies).</p> <p>Chleb graham (mąka pszenna, mąka żytnia), pasztet drobiowy z warzywami w/wł. (mięso drobiowe gotowane, marchew, pietruszka korzeń, cebula, czosnek, pietruszka liście, papryka słodka, sól, pieprz czarny mielony), rzodkiewka.</p> <p>Herbata owocowa (woda, napar owocowy, cukier).</p>	<p>Pudding chia na mleku roślinnym z musem truskawkowym (gluten - owies, chia, malina mrożona, cukier).</p>	<p>Zupa brokułowa z ziemniakami (woda, brokuł mrożony, ziemniaki, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, oliwa z oliwek, pietruszka liście, sól, pieprz czarny mielony).</p> <p>Spaghetti bolognese z mięsem mielonym drobiowym (makaron pełne ziarno spaghetti (mąka pszenna pełnoziarnista), mięso drobiowe – filet z indyka b/sk., passata pomidorowa, bazylija, oregano, tymianek, sól).</p> <p>Paseczki papryki czerwonej.</p> <p>Woda z cytryną (woda źródlana niegazowana z cytryną).</p>	<p>Brownie z gorzką czekoladą i malinami (czekolada gorzka, mąka pszenna, jaja kurze, masło 82% (mleko), mleko 2%, malina mrożona, cukier)/ chrupki kukurydziane.</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 z alergią (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	<p>Płatki ryżowe na mleku roślinnym z jabłkiem (gluten- owies, płatki ryżowe, jabłko).</p> <p>Chleb mieszany (mąka pszenna, mąka żytnia), paprykarz w/wł (ryż biały, marchew, pietruszka, seler korzeń, passata pomidorowa, cebula, papryka słodka, sól), plasterki ogórka świeżego.</p> <p>Herbata rumiankowa (woda, rumianek).</p>	<p>Sok owocowo-warzywny: jabłko-marchew-szpinak świeży.</p>	<p>Zupa ogórkowa z ziemniakami (woda, ziemniaki, ogórek kiszony, marchew, pietruszka korzeń, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, cebula, oliwa z oliwek, koper świeży, sól, pieprz czarny).</p> <p>Kasza jęczmienna pęczak (gluten- jęczmień), duszone zrazy wieprzowe w sosie własnym (mięso wieprzowe – szynka wp. b/k, cebula, czosnek, mąka pszenna, natka pietruszki), buraczki zasmażane (burak czerwony, sok z cytryny).</p> <p>Kompot owocowy (woda, mieszanka kompotowa: aronia, śliwka, cukier).</p>	<p>Mus owocowy Owolovo.</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 (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	<p>Płatki owsiane na mleku roślinnym (gluten – owies).</p> <p>Paluch pszenny (mąka pszenna), dżem truskawkowy niskosłodzony.</p> <p>Plasterki gruszki.</p> <p>Herbata czarna granulowana z cytryną (woda, herbata czarna granulowana, cytryna, cukier)</p>	<p>Pieczone pomidorowe placuszki z bazylią (pomidory, mąka orkiszowa, kasza manna (gluten pszenny), cebula, olej rzepakowy, bazyliia świeża).</p>	<p>Zupa krem z zielonego groszku (woda, groszek zielony mrożony, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, czosnek, lubczyk, oliwa z oliwek sól, pieprz czarny mielony) z bagietką pszenną (mąka pszenna).</p> <p>Gotowane ziemniaki z koperkiem świeżym, pieczone fishburgerki rybne (ryba – filet miruna b/sk., jaja kurze, bułka tarta (gluten pszenny))/ kotlecik warzywny, brokuł gotowany na parze z prażonym słonecznikiem.</p> <p>Woda z cytryną (woda źródlana niegazowana z cytryną).</p>	<p>Ciasto marchewkowe z orzechami włoskimi (mąka pszenna, olej rzepakowy, jaja kurze, skrobia ziemniaczana, woda gazowana, marchew, orzechy włoskie, miód).</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