



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

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
<b>PONIEDZIAŁEK</b> <b>24.03.2025</b>	<p>Płatki jaglane na mleku roślinnym (płatki jaglane, <b>gluten</b> - owies).</p> <p>Chleb mieszany (mąka <b>pszenna</b>, mąka <b>żytnia</b>), pasta z awokado w/wł. (awokado, szczypiorek sok z cytryny, pieprz czarny mielony), sałata zielona, papryka czerwona.</p> <p>Herbata czarna granulowana z cytryną (woda, herbata czarna granulowana, cytryna, cukier).</p>	Pieczone jabłko.	<p>Krupnik (woda, ziemniaki, mięso drobiowe – udko z kurczaka bez skóry, marchew, pietruszka korzeń, <b>seler</b> korzeń, kasza jęczmienna (gluten – <b>jęczmień</b>), pietruszka liście, sól, pieprz czarny mielony).</p> <p>Naleśniki (mąka <b>pszenna</b>, mąka <b>orkiszowa</b>, mleko roślinne (gluten - <b>owies</b>), olej rzepakowy) z dżemem truskawkowym niskosłodzonym.</p> <p>Marchewka do chrupania.</p> <p>Kompot owocowy (woda, mieszanka kompotowa: aronia, śliwka, cukier).</p>	<p>Ciasteczka maślane (mąka <b>pszenna</b>, olej rzepakowy, cukier, mleko roślinne (gluten – <b>owies</b>), cynamon).</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 1-3l. (24-28.03.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
<b>WTOREK 25.03.2025</b>	<p>Kakao na mleku roślinnym (kakao naturalne, gluten – <b>owies</b>, cukier)/ Kubek <b>mleka</b> 2%.</p> <p>Racuszki drożdżowe z jabłkami (mąka <b>pszenna</b>, woda, drożdże świeże, cukier, olej rzepakowy, 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, <b>seler</b> korzeń, cebula, oliwa z oliwek, pietruszka liście, sól, pieprz czarny mielony).</p> <p>Kluski śląskie (ziemniaki, mąka ziemniaczana, woda, 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, oliwa z oliwek, sok z cytryny).</p> <p>Woda z pomarańczą (woda źródlana niegazowana z pomarańczą).</p>	<p>Gofry z kaszy jaglanej (kasza jaglana, płatki owsiane (gluten – <b>owies</b>), mleko roślinne (gluten- <b>owies</b>), siemię lniane, sól, 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 z alergią 1-3l. (24-28.03.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
<b>ŚRODA 26.03.2025</b>	<p>Bawarka (mleko roślinne (gluten - <b>owies</b>, herbata czarna granulowana).</p> <p>Tosty (chleb tostowy (mąka <b>pszenna</b>)), oliwa z oliwek, 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 - <b>owies</b>), mleko roślinne (gluten – <b>owies</b>)).</p>	<p>Zupa kalafiorowa (woda, kalafior mrożony, ziemniaki, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, oliwa z oliwek, pietruszka liście, sól, pieprz czarny mielony).</p> <p>Łazanki (makaron łazanki (mąka <b>pszenna</b>), 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 <b>pszenna</b>, mleko roślinne (gluten - <b>owies</b>), olej rzepakowy, drożdże, cukier).</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 1-3l. (24-28.03.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
<b>CZWARTEK 27.03.2025</b>	<p>Makaron zacierka na mleku roślinnym (mąka <b>pszenna</b>, <b>mleko</b>).</p> <p>Chleb pszenny (mąka <b>pszenna</b>), pasta z zielonego groszku (groszek zielony mrożony, cebula, czosnek, oliwa z oliwek, pieprz czarny mielony)</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, mąka <b>pszenna</b>, sól, pieprz czarny mielony).</p>	<p>Barszcz ukraiński z ziemniakami (woda, burak czerwony, ziemniaki, marchew, pietruszka liście, <b>seler</b> korzeń, fasolka szparagowa, barszcz biały butelka, oliwa z oliwek, koper świeży, sól, pieprz czarny mielony).</p> <p>Kasza bulgur, terina z kurczaka (mięso drobiowe – filet z kurczaka b/sk., bułka tarta (gluten <b>pszenny</b>), 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 źródłana niegazowana z cytryną).</p>	<p>Andruciki (mąka <b>pszenna</b>, olej rzepakowy).</p> <p>Banan.</p> <p>Woda z cytryną (woda źródłana 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 1-3l. (24-28.03.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
<b>PIĄTEK 28.03.2025</b>	<p>Ryż na mleku roślinnym z jabłkiem (<b>gluten - owies</b>, ryż biały, jabłko).</p> <p>Wytrawne kanapeczki z awokado (bagietka pszenna (mąka <b>pszenna</b>), awokado, 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, <b>seler</b> korzeń, marchew, pietruszka, por, oliwa z oliwek, pietruszka liście, sól, pieprz czarny mielony) z makaronem durum literki (mąka z <b>pszenicy</b> durum).</p> <p>Gotowane ziemniaki z koperkiem świeżym, pieczone kotleciki rybne (<b>ryba</b> - filet miruna b/sk., bułka tarta (gluten <b>pszenny</b>), woda)/ kotlet jajeczny (<b>jaja</b> kurze, bułka tarta (gluten - <b>pszenny</b>), koper świeży, sól) 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 <b>pszenna</b>, 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