



Jadłospis dla niemowląt 6-11m. (17-21.03.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
PONIEDZIAŁEK 17.03.2025	<p>Płatki ryżowe na mleku modyfikowanym (mleko modyfikowane, płatki ryżowe).</p> <p>Chleb graham (mąka pszenna, mąka żytnia), masło 82% (mleko), sałata zielona, ser żółty półtłusty (mleko), papryka czerwona.</p> <p>Herbata rumiankowa (woda, rumianek).</p>	<p>Jabłko zapiekane pod kruszonką z płatków owsianych (jabłka, płatki owsiane, masło 82% (mleko), cukier).</p>	<p>Zupa warzywny mix (woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler korzeń, brokuł mrożony, masło 82% (mleko), pietruszka liście, śmietana 12% (mleko).</p> <p>Parowańce z musem malinowym w/wł. i jogurtem naturalnym (mąka pszenna, mleko 2% (mleko), jaja kurze, masło 82% (mleko), drożdże świeże, malina mrożona, jogurt naturalny (mleko)).</p> <p>Woda z pomarańczą (woda źródlana niegazowana z pomarańczą).</p>	<p>Muffinki szpinakowe (mąka pszenna, mleko 2% (mleko), jaja kurze, szpinak świeży, banan, olej rzepakowy).</p> <p>Gruszka.</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 niemowląt 6-11m. (17-21.03.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
WTOREK 18.03.2025	<p>Płatki orkiszowe na mleku modyfikowanym (mleko modyfikowane, gluten – orkisz).</p> <p>Chleb mieszany (mąka pszenna, mąka żytnia), pasta z pieczonej marchewki i ciecierzycy (marchew, ciecierzycy, pestki słonecznika, sól, pieprz czarny mielony, czosnek), ogórek świeży.</p> <p>Herbata czarna granulowana z cytryną (woda, herbata czarna granulowana, cytryna, cukier).</p>	<p>Koktajl owocowy w/wł.: banan – truskawka z jogurtem naturalnym (mleko).</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 durum nitka (mąka z pszenicy durum).</p> <p>Ziemniaki z koperkiem świeżym, pieczone kotleciki mielone (szynka w p/b/k, jaja kurze, bułka tarta (gluten pszenny), sól, pieprz czarny mielony), surówka z pora i jabłka (por, jabłko, marchew, jogurt naturalny (mleko), sól, pieprz czarny mielony).</p> <p>Kompot owocowy (woda, mieszanka kompotowa: aronia, śliwka, cukier).</p>	<p>Rogaliki z konfiturą truskawkową (mąka pszenna, drożdże świeże, masło 82% (mleko), jaja kurze, śmietana 12% (mleko), konfitura truskawkowa niskosłodzona).</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 niemowląt 6-11m. (17-21.03.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
ŚRODA 19.03.2025	<p>Płatki jaglane na mleku modyfikowanym (mleko modyfikowane, płatki jaglane).</p> <p>Chleb rustykalny (mąka pszenna, mąka żytnia), masło 82% (mleko), pasztet drobiowo-warzywny (gotowane mięso drobiowe, marchew, pietruszka korzeń, jaja kurze, pietruszka liście, sól, pieprz czarny mielony), rzodkiewka.</p> <p>Herbata owocowa (woda, napar owocowy, cukier).</p>	<p>Pieczone pomidorowe placuszki z bazylią (pomidory, mąka orkiszowa, jaja kurze, cebula, olej rzepakowy, bazyliia świeża).</p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami (woda, ziemniaki, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, kalafior mrożony, brokuł mrożony, masło 82% (mleko), śmietana 12% (mleko), pietruszka liście).</p> <p>Filet z kurczaka w curry (mięso drobiowe – filet z indyka bez skóry, curry, sól, pieprz, papryka słodka) duszony z warzywami (papryka czerwona, cukinia, cebula, marchew) z ryżem białym, słupki świeżego ogórka.</p> <p>Woda z pomarańczą (woda źródlana niegazowana z pomarańczą).</p>	<p>Domowa szarlotka z kruszonką (mąka pszenna, jabłka, masło 82% (mleko), jaja kurze, cukier, cynamon).</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 niemowląt 6-11m. (17-21.03.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
Czwartek 20.03.2025	<p>Kasza manna na mleku modyfikowanym (gluten pszenny, mleko) z musem truskawkowym w/wł. (truskawka mrożona).</p> <p>Chleb pszenny (mąka pszenna), pasta z tuńczyka i jajka (ryba - tuńczyk w sosie własnym, jajko gotowane na twardo, jogurt naturalny (mleko), szczypiorek), papryka czerwona.</p> <p>Herbata rumiankowa (woda, rumianek).</p>	Banan.	<p>Barszcz biały z wyspą ziemniaczaną (woda, barszcz biały butelka, ziemniaki, śmietana 12% (mleko), majeranek, oliwa z oliwek, koper świeży, sól, pieprz czarny) i duszoną cebulką.</p> <p>Makaron p/z świderki (mąka pełnoziarnista żytnia, mąka pszenna), pulpeciki drobiowe (mięso drobiowe – filet z indyka bez skóry, jaja kurze, bułka pszenna (mąka pszenna), sól, pieprz czarny mielony) w sosie pomidorowo-bazyliowym (passata pomidorowa, bazyliia suszona, oregano suszone).</p> <p>Kompot owocowy (woda, mieszanka kompotowa: aronia, śliwka, cukier).</p>	<p>Ciasteczka owsiane z bakaliami (płatki owsiane, mąka pszenna pełnoziarnista, masło 82% (mleko), jaja kurze, słonecznik łuskany, żurawina suszona, orzech włoski).</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 niemowląt 6-11m. (17-21.03.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
Piątek 21.03.2025	<p>Kleik ryżowy na mleku modyfikowanym (mleko modyfikowane, kleik ryżowy).</p> <p>Pancakes na jogurcie naturalnym (jogurt naturalny (mleko), mąka pszenna, jaja kurze, masło 82% (mleko).</p> <p>Marchewka do chrupania.</p> <p>Herbata owocowa (woda, napar owocowy, cukier).</p>	<p>Sok owocowo-warzywny: jabłko-marchew-szpinak.</p>	<p>Zupa krem pomidorowo-paprykowy (woda, passata pomidorowa, papryka czerwona, marchew, pietruszka, cebula, czosnek, masło 82% (mleko), sól, pieprz czarny mielony) z grzanką czosnkową (bagietka pszenna (mąka pszenna), masło 82% (mleko), czosnek).</p> <p>Kasza jęczmienna, klopsiki rybne (ryba – filet miruna kostka, jaja kurze, bułka tarta (gluten pszenny), sól, pieprz czarny mielony) w sosie koperkowym (woda, koper świeży, skrobia ziemniaczana, sól, pieprz czarny mielony), buraczki zasmażane (burak czerwony, sok z cytryny).</p> <p>Woda z pomarańczą (woda źródlana niegazowana z pomarańczą).</p>	<p>Chrupki kukurydziane (mąka kukurydziana).</p> <p>Jabłko.</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