



Jadłospis dla dzieci 1-3l. (22-25.04.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
WTOREK 22.04.2025	<p>Płatki kukurydziane z mlekiem 2% (mleko, płatki kukurydziane).</p> <p>Chleb pszenny (mąka pszenna), pasta z tuńczyka i jajka (ryba – tuńczyk w sosie własnym, jajka gotowane na twardo, jogurt naturalny (mleko), szczypiorek), ogórek kiszony.</p> <p>Herbata czarna granulowana z cytryną (woda, herbata czarna granulowana, cytryna, cukier)</p>	<p>Budyń waniliowy w/wł. (mleko 2%, skrobia ziemniaczana, laska wanilii, cukier).</p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami (woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, korzeń, seler korzeń, brokuł mrożony, kalafior mrożony, fasolka szparagowa mrożona, por, masło 82% (mleko), śmietana 12% (mleko), koper świeży, sól, pieprz czarny mielony).</p> <p>Pierogi (mąka pszenna, woda, olej rzepakowy, sól) z serem białym półtłustym (mleko) i jogurtem naturalnym (mleko) z masłem 82% (mleko).</p> <p>Woda z cytryną (woda źródlana niegazowana z cytryną).</p>	<p>Ciasto ucierane z truskawkami (mąka pszenna, mąka pełnoziarnista, masło 82% (mleko), jaja kurcze, truskawka mrożona, cukier).</p> <p>Sok 100%.</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. (22-25.04.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
ŚRODA 23.04.2025	<p>Płatki jaglane na mleku 2% (mleko, płatki jaglane).</p> <p>Paluch pszenny (mąka pszenna), paprykarz w/wł. (ryż biały, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, passata pomidorowa, cebula, papryka słodka, sól), plasterki ogórka świeżego.</p> <p>Herbata owocowa (woda, napar owocowy, cukier).</p>	<p>Koktajl owocowo-warzywny (jabłko, banan, szpinak świeży, jogurt naturalny (mleko), płatki owsiane (gluten – owies), orzechy włoskie).</p>	<p>Zupa pomidorowa (woda, passata pomidorowa, mięso drobiowe – udko z kurczaka b/sk., marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, śmietana 12% (mleko), oliwa z oliwek, pietruszka liście, sól, pieprz czarny mielony) z makaronem nitka (mąka pszenna).</p> <p>Puree ziemniaczane z koperkiem świeżym, pieczone kotleciki mielone (szynka wp. 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), cukier, konfitura truskawkowa niskosłodzona).</p> <p>Jabłko.</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. (22-25.04.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
CZWARTEK 24.04.2025	<p>Ryż na mleku 2% (mleko, ryż biały).</p> <p>Chleb mieszany (mąka pszenna, mąka żytnia), masło 82% (mleko), dżem truskawkowy niskosłodzony.</p> <p>Marchewka do chrupania.</p> <p>Herbata rumiankowa.</p>	<p>Pieczone placuszki cukiniowe (cukinia, marchew, ziemniaki, mąka pszenna, sól, pieprz czarny mielony).</p>	<p>Zupa kalafiorowa (woda, kalafior mrożony, ziemniaki, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka liście, masło 82% (mleko), śmietana 12% (mleko), sól, pieprz czarny mielony).</p> <p>Łazanki (makaron łazanka (mąka pszenna, mięso drobiowe – filet z indyka b/s, kapusta kiszona, marchew, cebula, oliwa z oliwek, sól, pieprz czarny mielony), paseczki papryki czerwonej).</p> <p>Woda z cytryną (woda źródlana niegazowana z cytryną).</p>	<p>Sernik z kaszą manną i żurawiną suszoną (ser biały półtłusty (mleko), jaja kurcze, kasza manna (gluten), masło 82% (mleko), 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 MOŻE ULEC ZMIANIE



Jadłospis dla dzieci 1-3l. (22-25.04.2025)

<i>Dzień/ Data</i>	<i>ŚNIADANIE I</i>	<i>ŚNIADANIE II</i>	<i>OBIAD</i>	<i>PODWIECZOREK</i>
PIĄTEK 25.04.2025	<p>Kluski lane (mleko, jaja kurze, mąka pszenna, sól) na mleku 2% (mleko).</p> <p>Racuszki na jogurcie naturalnym z gruszką (mąka pszenna, jogurt naturalny (mleko), jaja kurze, drożdże, cukier, sól, gruszka).</p> <p>Herbata czarna granulowana z cytryną (woda, herbata czarna granulowana, cytryna, cukier).</p>	<p>Ryż na mleku z prażonymi jabłkami i cynamonem (ryż biały, mleko 2% (mleko), jabłka, cynamon).</p>	<p>Zupa selerowa (woda, seler korzeń, marchew, pietruszka korzeń, por, cebula, śmietana 12% (mleko), oliwa z oliwek, pietruszka liście, sól, pieprz czarny mielony) z makaronem zwiertątką (mąka pszenna durum).</p> <p>Kasza bulgur, gotowane klopsiki rybne (ryba – filet miruna b/sk., jaja kurze, mąka ziemniaczana, sól, pieprz czarny mielony) w sosie koperkowym (woda, koper świeży, mąka pszenna (gluten pszenny), sól), surówka z kapusty kiszonej (kapusta kiszona, marchew, jabłko, cebula, kurkuma, oliwa z oliwek).</p> <p>Kompot owocowy (woda, mieszanka kompotowa: aronia, śliwka, cukier).</p>	<p>Andruciki.</p> <p>Banan.</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

ŻP.016.13.2025.AK



JADŁOSPIS MOŻE ULEC ZMIANIE