

JADŁOSPIS na dzień 03-07.11.25r.

Data	Śniadanie I i II	Obiad		Podwieczorek
		Zupa	II danie	
03.11.25r. poniedziałek	Zupa mleczna z pł. ryżowymi (mleko 3,2% , pł. ryżowe) Pieczywo (zb.zaw. gluten) z masłem (poch. mleka) twarożkiem (<u>ser</u> twarogowy półtł., śmietana (<u>prod.poch.mleka</u>), szczypiorek, koper, przypr.natur(w tym seler), cukier do smaku), ogórek Herbata zwykła z pomarańczą lekko sł. <u>D.b/ml i przetworzona</u> - pł. ryżowe na nap. roślinnym (soja) <u>D.b/ml</u> - pieczywo z/bez marg. rośl.(zaw.śl.il. masła (poch. mleka) i pastą z tuńczyka (ryby) Jabłko	Ziemniaczanka z dod.groszku ptysiowego (ziemniaki w tym bataty), marchew, seler , pietruszka, natka pietruszki, cebula, groszek ptysiový (zaw. jaja kurze , zb.zaw. gluten , może zaw. mleko) przypr. ziółowe, <u>D.b/selera</u> - b/dod. selera <u>D.b/śl.il.mleka i jaj</u> - bez dod. groszku ptysiowego	Łazanki (szynka wp., makaron b/jajka (zb.zaw. gluten), kapusta kisz., konc. pomidorowy, czosnek, papryka sł, przypr.do mięs b/glutaminianu sodu, przypr.Natur) Kompot porzeczkowo- jabłkowy z dod. żurawiny (dla gr.1 makaron z sosem pomidorowym, kapustą i mięsem (konc.pomidorowy, pomidory, marchew, pietruszka, seler, mąka pszenna(gluten), kapusta kisz., szynka wp., przypr.ziółowe)	Koktajl jagodowo-brzoskwiniový z posypką czekoladową (jogurt grecki (poch. mleka), jagoda, brzoskwinia, banan, cukier, czekolada gorzka (zaw. soję , może zaw. mleko , gluten , orzechy , o.ziemne, jaja kurze) <u>D.b/ml</u> -koktajl na nap. roślinnym (soja) <u>D.b/śl.il.mleka i jaj</u> , b/orzecha, o.ziemnego- bez dod. czekolady gorzkiej
Alergeny:	Mleko, gluten, seler, ryby, soja	Seler, jaja kurze, gluten	Gluten	Mleko, soja
04.11.25r. wtorek	Zupa mleczna z pł. jaglanymi (mleko 3,2% , pł. jaglane) Pieczywo (gluten) z masłem (poch. mleka), serem żółtym (poch. mleka) i pomidorem Herbata owocowa lekko sł. <u>D.b/ml i przetworzona</u> - pł. jaglane na nap. roślinnym (soja) <u>D.b/ml</u> - pieczywo z/bez marg. rośl marg. rośl.(zaw.śl.il. masła (poch. mleka) i pastą z zielonego groszku Mus owocowy, pasteryz.100g	Krem dyniowy z kaszą kuskus (dynia, marchew, pietruszka, seler , natka pietruszki, kasza kuskus (zaw. gluten), cytryna(sok), czosnek, przypr.ziółowe) <u>D.b/selera</u> - bez dod. selera	Indyk w sosie śmietanowo- porowym (filet z indyka, przypr.ziółowe, czosnek, por, cebula, pietruszka, marchew, śmietana 18% (poch. mleka), mąka pszenna(zaw. gluten), natka pietruszki, przypr.Natur, przypr.ziółowe) z ziemniakami z dod. masła (poch. mleka) Surówka z kalarepy, ogórka kisz., cebulki cz., natki pietruszki i oleju Kompot wiśniowo- gruszkowy lekko sł. <u>D.b/ml</u> - sos b/śmietany; ziemniaki b/masła (z dod. oleju rośl.)	Koktajl szpinakowo-bananowy z posypką ciasteczkową (jogurt grecki (poch. mleka), szpinak, banan, awokado, natka pietruszki, cytryna (sok), cukier do smaku, ciasteczka Sante pełnoz.(Zaw. gluten , serwatkę w proszku (mleko) mogą zaw. orzechy , o.ziemne) <u>D.b/ml</u> - koktajl warzywno-owocowy na nap. roślinnym (soja) <u>D.b/owsa, b.śl.il.mleka, b/orzechów, o.ziemnych</u> - bez dod.ciasteczek, oblaty (zaw. gluten)
Alergeny:	Mleko, gluten, soja	Seler, gluten	gluten, mleko	mleko, soja, gluten
05.11.25r. środa	Zupa mleczna z pł. jęczmiennymi (mleko 3,2% , pł. jęczmienne (Zaw. gluten) Pieczywo (gluten) z masłem (poch. mleka), pastą warzywno-drobiową (filet z kurczaka, marchew, pietruszka, cebula, czosnek, olej rzep. Przypr.Natur do smaku), papryka Herbata melisa lekko sł <u>D.b/ml i przetworzona</u> - pł. jęczmienne na nap. roślinnym (soja) <u>D.b/ml</u> - pieczywo z/bez marg. rośl.(zaw.śl.il. masła (poch. mleka) i pastą Jabłko	Kukurydzianka z ziemniakami (kukurydza, pietruszka, seler , cebula, ziemniaki, natka pietruszki, przypr.ziółowe) <u>D.b/selera</u> - bez dod. selera	Kotlecik jajeczny (jaja kurze , bułka tarta (zaw. gluten), cebula, przypr.Natur, olej rzep.) z sosem koperkowym (koper, marchew, seler , pietruszka, śmietana 12% (poch. mleka), mąka pszenna (zaw. gluten), przypr.ziółowe) z kaszą bulgur (zaw. gluten) Surówka z kapusty białej, rzodkiewki, jabłka i natki pietruszki z dod. oleju Kompot wieloowocowy lekko sł. <u>D.b/ml</u> - bez dod. śmietany <u>D.b/jajka</u> - filet z indyka z sosem koperkowym <u>D.b/selera</u> - sos bez dod. selera	Koktajl malinowo- bananowy z dod. ml. kokosowego na jogurcie greckim (poch. mleka), biszkopty (zaw. gluten , jaja kurze) <u>D.b/ml</u> -koktajl malinowo-bananowy na nap. roślinnym (soja)
Alergeny:	Mleko, gluten, soja	Seler	Gluten, seler, mleko, jaja kurze	Gluten, mleko, jaja kurze, soja

W każdym dniu dzieci mają dostęp do wody niegazowanej średniozmineralizowanej *W jadłospisie zostały wymienione alergeny występujące lub mogące występować w danym posiłku (wg Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dn. 25.10.2011r w sprawie obecności alergenów)** Dla poszczególnych diet zapisane zostały jedynie modyfikacje potraw, co oznacza, że dzieci z alergiami/nietolerancjami pok. poza uwzględnionymi zmianami dotyczy ten sam schemat żywienia co dzieci bez al./nietolerancji pok. *** W diecie bezmlecznej stosowane jest masło roślinne, które zawiera śladowe ilości maślanek w proszku- dzieci bez śladowych il. mleka dostają pieczywo bez smarowania. *W przyprawie „smak natury” mogą wystąpić nast. alergeny(**seler, soję, gorczycę, sezam, zboża zaw.gluten**)

06.11.25r. czwartek	Zupa mleczna z makaronem (mleko 3,2% , makaron 4-jajeczny (zb.zaw. gluten , jaja kurze) Pieczywo (gluten) z masłem(poch. mleka), pastą ze słonecznika (słonecznik, nasiona (może zaw. orzechy , o.ziemne), konc.pomidorowy, pomidory susz., papryka cz., cebula, czosnek, przypr.ziołowe, papryka st. i wędzona, przypr.Natur), ogórek Herbata miętowa lekko st. <u>D.b/ml i przetworzona-</u> makaron na nap. roślinnym (soja) <u>D.b/ml-</u> pieczywo z/bez marg. rośl.(zaw.śl.il.masa (poch. mleka)) i pastą ze słonecznika <u>D.b/orzechów, o.ziemnych-</u> pasta warzywna z dod. soczewicy (papryka, cebula, soczewica cz., pomidory, olej, przypr.ziołowe) Banan	Barszcz ukraiński z kaszą jęczmienną (fasolka szparagowa, buraki, konc. barszczu czerwonego (seler), marchew, pietruszka, seler , kasza jęczmienna (zaw. gluten), natka pietruszki, cytryna (sok), przypr.ziołowe) <u>D.b/selera-</u> bez dod. selera i koncentratu	Pasztet rybny z sosem curry (miruna (ryby), cebula, jaja kurze , buka tarta (zaw. gluten), marchew, pietruszka, przypr.do ryb b/glutaminianu sodu, przypr.Curry, śmietana 18% (poch. mleka), mąka pszenna (zaw. gluten), przypr.Natur, koper/natka pietruszki) z ziemniakami z dod. masła (poch. mleka) Surówka z cukinii, pora, jabłka i natki pietruszki z dod. oleju Kompot truskawkowo- gruszkowy lekko st. <u>D.b/ml-</u> sos bez dod. śmietany; ziemniaki b/masła	Budyń waniliowy (mleko 3,2% , budyń w proszku (może zaw. mleko) z posypką czekoladową (czekolada gorzka (zaw. soję , może zaw. mleko , gluten , orzechy , o.ziemne , jaja kurze) <u>D.b/ml i przetworzona-</u> krem z kaszy mąki (zaw. gluten) na nap. roślinnym (soja) <u>D.b/śl.il.mleka, jaj, b/orzechów, o.ziemnych-</u> bez dod. czekolady gorzkiej
Alergeny:	Mleko, gluten, seler, soja, jaja kurze	Seler, gluten	Gluten, jaja kurze, ryby, mleko	Mleko, soja, gluten
07.11.25r. piątek	Zupa mleczna z pł. kaszką kukurydż. (mleko 3,2% , kaszka kukurydż.) Jajecznicza (jaja kurze , przypr.Natur, olej rzep.), pieczywo (gluten) z masłem (poch. mleka) i pomidorem Herbata rumiankowa lekko st. <u>D.b/ml i przetworzona-</u> kaszka kukurydż. na nap. roślinnym (soja) <u>D.b/ml-</u> pieczywo z/bez marg. rośl. (zaw.śl.il.masa (poch. mleka)) i jajecznicą <u>D.b/jajka-</u> pieczywo z pastą z soczewicy cz. Jogurt (poch. mleka) z musem porzeczkowo- bananowym <u>D.b/ml-</u> koktajl owocowy na nap. rośl.	Krem szpinakowo-brukselkowa z dod. groszku ptysiowego (szpinak, brukselka, marchew, seler , pietruszka, ziemniaki, natka pietruszki, cytryna(sok), czosnek, groszek ptysiovyy (zaw. jaja kurze , gluten , może zaw. mleko) <u>b/śl.il.jaj i mleka-</u> bez dod. groszku ptysiowego <u>D.b/selera-</u> zupa b/selera	Risotto z kurczakiem (ryż paraboliczny, filet z kurczaka, papryka, cukinia, marchew, pietruszka, cebula, czosnek, pomidory susz., mąka pszenna (gluten), śmietana 18% (poch. mleka), czosnek, przypr. Curry, przypr.Natur, do mięsa b/glutaminianu sodu, przypr.ziołowe) Kompot śliwkowo- jabłkowy z dod. moreli susz. <u>D.b/ml-</u> bez dod. śmietany	Kawa zbożowa (mleko 3,2% , kawa zboż. (zaw. gluten), cukier do smaku), chałka (zaw. gluten , może zaw. orzechy , o.ziemne , mleko , jaja kurze) z masłem (poch. mleka), melon <u>D.b/ml i przetworzona-</u> kawa zboż. Na nap. roślinnym (soja) <u>D.b/ml, b/orzecha, o.ziemnego, b/śl.il.jaj, grupa 1-</u> pieczywo (chleb mieszany) z dod. masła/marg. rośl.(d.b/ml)
Alergeny:	Mleko, gluten, jaja kurze, soja	Seler, gluten, jaja kurze	Gluten, mleko	Mleko, gluten, soja

W każdym dniu dzieci mają dostęp do wody niegazowanej średniozmineralizowanej *W jadłospisie zostały wymienione alergeny występujące lub mogące występować w danym posiłku (wg Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dn. 25.10.2011r. w sprawie obecności alergenów)** Dla poszczególnych diet zapisane zostały jedynie modyfikacje potraw, co oznacza, że dzieci z alergiami/nietolerancjami pok. poza uwzględnionymi zmianami dotyczy ten sam schemat żywienia co dzieci bez al./nietolerancji pok. *** W diecie bezmlecznej stosowane jest masło roślinne, które zawiera śladowe ilości maślane w proszku- dzieci bez śladowych il. mleka dostają pieczywo bez smarowania. *W przyprawie „smak natury” mogą wystąpić nast. alergeny(**seler,soję, gorczycę, sezam, zboża zaw. gluten**)