

JADŁOSPIS na dzień 12-14.11.25r.

Data	Śniadanie I i II	Obiad		Podwieczorek
		Zupa	II danie	
12.11.25r. poniedziałek	Zupa mleczna z pł. owsianymi (mleko 3,2% , pł. owsiane (zb.zaw. gluten) Pieczywo (zb.zaw. gluten) z masłem (poch. mleka), mozzarella (prod.poch. mleka) i papryką czerwoną Herbata miętowa lekko sł. D.b/ml i przetworzona- pł. owsiane na nap. roślinnym (soja) D.b/ml- pieczywo z/bez marg. roślin.(zaw.śl.il. masła (poch. mleka) i pastą z soczewicy cz. Jabłko	Pomidorowa z ryżem (konc.pomidorowy, pomidory, marchew, pietruszka, seler , natka pietruszki, śmietana 12% (poch. mleka), pomidory susz., ryż, przypr.ziołowe) D.b/ml- bez dod. śmietany D.b/selera- bez dod. selera	Kotlecik rybny (miruna), bułka tarta (Zaw. gluten), jaja kurze , przypr.do ryb b/glutaminianu sodu) z ziemniakami puree (ziemniaki, dynia, masło poch. mleka), mleko 3,2%) Kapusta biała lekko zasm. (kapusta kisz., kapusta biała, cebula, przypr.Natur) Kompot wieloowocowy lekko sł. D.b/ml i przetworzona- ziemniaki z dod. oleju	Deser piernikowy ze śliwkami (jogurt grecki (poch. mleka), śliwki, banan, cukier, przypr.do piernika, cynamon, kakao), oblaty (zaw. gluten) D.b/ml- koktajl na nap. roślin(soja)
Alergeny:	Mleko, gluten, soja	Seler, mleko	Ryby, gluten, mleko, jaja kurze	Mleko, gluten, soja
13.11.25r. wtorek	Kakao na mleku (kakao, mleko 3,2% , cukier)/herbata zwykła lekko sł. Pieczywo (zb.zaw. gluten) z masłem (poch. mleka), pastą jajeczną i awokado (jaja kurze , awokado, koper, olej rzep., przypr.Natur) D.b/ml i przetworzona- kakao na nap. roślinnym (soja) D.b/ml- pieczywo z/bez marg. roślin. (zaw.śl.il. masła (poch. mleka) i pastą D.b/jajka- pasta z soczewicy cz. Mus owocowy, pasteryz.100g	Ogórkowa z ziemniakami (ogórki kisz., marchew, pietruszka, seler , natka pietruszki, ziemniaki, śmietana 18% (poch.. mleka), przypr.ziołowe) D.b/selera- bez dod. selera D.b/ml-bez dod. śmietany	Potrąka z kurczaka z kaszą jęczmienną (filet z kurczaka, marchew, pietruszka, cebula, mąka pszenna(Zaw. gluten), skrobia ziemn. Koper, przypr.do mięs b/glutaminianu sodu, czosnek, papryka sł., przypr.Natur) z kaszą jęczmienną (zaw. gluten) Buraczki tarte Kompot porzeczkowy z żurawiną lekko sł.	Bounty jaglane (mleko 3,2% , pł. jaglane, skrobia ziemn., cukier z wanilią), melon D.b/ml i przetworzona- deser jaglany na nap. roślinnym (soja)
Alergeny:	Mleko, gluten, soja, jaja kurze	Seler, mleko	gluten	Soja, mleko
14.11.25r. środa	Zupa mleczna z pł ryżowymi (mleko 3,2% , pł. ryżowe) Pieczywo (gluten) z masłem (poch. mleka), pastą z białej fasoli (fasola biała, cebula, olej rzep. Cytryna (sok), przypr.Natur), ogórek Herbata owocowa lekko sł. D.b/ml i przetworzona- pł ryżowe na nap. roślinnym (soja) D.b/ml- pieczywo z/bez marg. roślin.(zaw.śl.il. masła (poch. mleka) i pastą Banan	Brokułowa z ziemniakami z dod. groszku ptysiowego (brokuł. marchew, pietruszka, natka pietruszka/koper, seler , ziemniaki, śmietana 12% (poch. mleka), groszek ptysiov (jaja kurze, zb.zaw. gluten , mogą zaw.śl.il. mleka) D.b/selera- bez dod. selera D.b/ml- bez dod. śmietany D.b/śl.il. mleka i jaj- bez dod. groszku ptysiowego	Spaghetti (makaron razowy b/jajka(Zaw. gluten), szynka wp. ligawa wołowa, marchew, pietruszka, konc.pomidorowy, pomidory, papryka, pomidory susz., mąka pszenna(Zaw. gluten), przypr.do mięsa mielonego b/glutaminianu sodu, czosnek, papryka sł i wędzona, przypr.ziołowe, przypr.Natur) Kompot jabłkowo- imbirowy lekko sł. miodem D.b/wołowny- sos b/dod mięsa wołowego	Ciasto marchewkowe (marchew, jaja kurze , mąka pszenna (zb.zaw. gluten), cukier, olej rzep. żurawina susz., proszek do pieczenia, soda oczyszcz.(wyrób własny), maślanka malinowa (maślanka nat (poch. mleka), maliny, cukier) D.b/ml- koktajl malinowy na nap. roślinnym (soja)
Alergeny:	Mleko, gluten, soja	Seler, jaja kurze, gluten, mleko	Gluten,	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 maślane w proszku- dzieci bez śladowych il. mleka dostają pieczywo bez smarowania. *W przyprawie „smak natury” mogą wystąpić nast. alergeny(**seler,soję, gorczyce, sezam, zboża zaw.gluten**)