

## JADŁOSPIS na dzień 07-10.04.26r.

Data	Śniadanie I i II	Obiad		Podwieczorek
		Zupa	II danie	
07.04.26r.  wtorek	Zupa mleczna z pł. jęczmiennymi (mleko 3,2%, pł. jęczmienne (zaw.gluten) Pieczywo (zb.zaw.gluten) z masłem (poch.mleka), jajecznica (jaja kurze, olej rzep., przypr.Natur), papryka cz. Herbata owocowa lekko sł. D.b/ml i przetworzona- pł. jęczmienne na nap. roślinnym (soja) D.b/ml- pieczywo z/bez marg. rośl. (zaw. śl. masła (mleko)) i jajecznica D.b/jajka- pieczywo z pastą z fasoli cz. (fasola cz., cebula, czosnek, olej rzep. przypr.Natur)  Sok pomarańczowy rozcz. Z wodą min.n/g D.b/cytrusów- jabłko	Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym (kalafior, pietruszka, kalarepa, ziemniaki, por, cebula, seler, czosnek, cytryna (sok), śmietana 12% (poch.mleka), groszek ptysiowy (zaw.gluten, jaja kurze, może zaw. mleko), przypr.ziołowe) D.b/ml- bez dod. śmietany D.b/selera- bez dod. selera D.b/ślil.mleka i jaj- bez dod. groszku ptysiowego D.b/cytrusów- bez dod. soku z cytryny	Ryż z sosem słodko-kwaśnym i soczewicą (ryż paraboliczny, soczewica cz., marchew, sok pomarańczowy, ananas, konc.pomidorowy, mąka pszenna (Zaw. gluten), papryka sł. i wędzona, przypr.Natur) Surówka z kausty białej, rzodkiewki, gruszki i natki pietruszki z dod. oleju Kompot wieloowocowy lekko sł. D.b/cytrusów- bez dod. soku z pomarańczy i cytryny D.b/pszenicy- sos zagęszcz. Skrobią ziemn.	Koktajl dyniowo-brzoskwińowo-kokosowy (jogurt grecki (poch.mleka) dynia, banan, brzoskwinia w syropie, cytryna (sok), cukier do smaku, mleczko kokosowe), biszkopty b/c(zaw. gluten, jaja kurze) D.b/ml- koktajl dyniowo-owocowy na nap. roślinnym (soja) D.b/pszenicy- chrupki kukurydż. D.b/cytrusów- koktajl bez dod. soku z cytryny
Alergeny:	Mleko, gluten, soja, jaja kurze	Seler, mleko, gluten, jaja kurze	Gluten	Mleko, soja, gluten, jaja kurze
08.04.26r.  środa	Zupa mleczna z pł. jaglanymi (mleko 3,2%, pł. jaglane) Pieczywo (zaw. gluten) z masłem (poch. mleka), serem żółtym (poch. mleka) i ogórkiem kisz. Herbata rumiankowa lekko sł. D.b/ml i przetworzona- pł. jaglane na nap. roślinnym (soja) D.b/ml- pieczywo z/bez marg. rośl.(zaw. śl. masła (mleko)) i pastą z fasoli cz.  Koktajl porzeczkowo- ananasowy na jogurcie greckim (poch.mleka) D.b/ml- koktajl owocowy na nap. rośl.(soja)	Brokułowa z kaszą manną (brokuł, marchew, pietruszka, natka pietruszki, seler, kasza manna (zaw. gluten), przypr.ziołowe) D.b/pszenicy- zupa z dod. kaszki kukurydż. D.b/selera- bez dod. selera	Pasztet rybny (miruna (ryby), cebula, jaja kurze, bułka tarta (zaw. gluten), marchew, pietruszka, olej rzep., przypr.Natur) z sosem kukurydzianym (kukurydza kons., pietruszka, seler, por, śmietana 18% (poch.mleka), mąka pszenna (zb.zaw. gluten), natka pietruszki, przypr.ziołowe) z ziemniakami z dod. oleju Warzywa w kawałku: papryka cz. Kompot truskawkowo-gruszkowy lekko sł. D.b/selera- bez dod. selera D.b/ml- bez dod. śmietany D.b/pszenicy- sos zagęszcz. Skrobią ziemn., ryba gotowana b/dod. bułki tartej	Smoothie warzywno-owocowe (sok jabłkowy, szpinak, banan, cytryna(sok), woda min.n/g), chałka (zb.zaw. gluten, może zaw. jaja kurze, orzechy, o.ziemne, mleko) D.b/ml, b/orzechów, o.ziemnych i gr.1- pieczywo z/bez marg. rośl./masłem D.b/cytrusów- bez dod. soku z cytryny
Alergeny:	Mleko, gluten, soja,	Seler, gluten	gluten, mleko, ryby, jaja kurze, seler	Mleko, soja, gluten
09.04.26r.  czwartek	Kakao lekko sł (mleko 3,2%, kakao 16%, cukier)/herbata miętowa Pieczywo (Zaw. gluten) z masłem (poch.mleka), pastą z ciecierzycy z susz. pomidorami i rzodkiewką D.b/ml i przetworzona- kakao na nap. rośl. (soja) D.b/ml- pieczywo z/bez marg. rośl. (zaw. śl. masła (mleko)) i pastą  Banan	Barszcz czerwony z ziemniakami (burak cz., koncentrat barszczu cz. (zaw.seler), pietruszka, seler, ziemniaki, śmietana 12% (poch.mleka), natka pietruszki, przypr.ziołowe, cytryna (sok)) D.b/ml- bez dod. śmietany D.b/selera- bez dod. selera i koncentratu barszczu cz. D.b/cytrusów- bez dod. soku z cytryny	Zrazy drobiowo-wp. w sosie wł. (filet z kurczaka, szynka wp., jaja kurze, bułka tarta (zaw. gluten), mąka pszenna (Zaw. gluten), marchew, pietruszka, cebula, czosnek, przypr.ziołowe, papryka sł., przypr.do mięsa b/glutaminianu sodu papryka sł.) z kaszą bulgur (zaw. gluten) Surówka z kapusty kisz., kalarepy, jabłka i natki pietruszki z dod. oleju Kompot porzeczkowo- gruszkowy lekko sł. D.b/pszenicy- pulpet mięsny b/bułki tartej i mąki, sos zagęszcz. skrobią ziemn., kasza gryczana	Budyń (mleko 3,2%, budyń waniliowy (może zaw. mleko), jabłko D.b/ml i przetworzona- kaszka kukurydż. Na nap. rośl. (soja)
Alergeny:	Mleko, gluten, soja,	Seler, mleko	Gluten, jaja kurze,	Mleko, soja,

<p>10.04.26r. piątek</p>	<p>Zupa mleczna z pł. owsianymi (mleko 3,2%, pł. owsiane (zaw. <b>gluten</b>)) Pieczywo (Zaw. <b>gluten</b>) z masłem (poch. <b>mleka</b>), twarożkiem ziołowym (ser twarogowy półtł., serek Bieluch, śmietana 12% (prod. poch. <b>mleka</b>), czosnek, koper, przypr. Natur, cukier do smaku), ogórek Herbata melisa z pomarańczą lekko sł. D.b/ml i przetworzona- pł. owsiane na nap. roślin. (<b>soja</b>) D.b/ml- pieczywo z/bez marg. roślin. (zaw. śl. il. masła (<b>mleko</b>) i pastą z ciecierzycy kons. D.b/cytrusów- bez dod. soku z pomarańczy D.b/owsa, jedn. b/ml- pł. jęczmienne (zaw. <b>gluten</b>) na nap. roślinnym  Tabłko, melon</p>	<p>Krem ziemniaczanka z groszkiem ptysiowym (ziemniaki w tym pataty, marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, groszek ptysiowy (zaw. <b>gluten</b>), jaja kurze, może zaw. <b>mleko</b>), przypr. ziołowe) D.b/selera- bez dod. selera D.b/śl. il. mleka i pszenicy- bez dod. groszku ptysiowego</p>	<p>Makaron z kurczakiem i sosem śmietanowo- szpinakowym (makaron b/jajka (Zaw. <b>gluten</b>), filet z kurczaka, przypr. do mięsa b/glutaminaiu sodu, papryka sł., szpinak, pietruszka, cebula, czosnek, natka pietruszki/koper, śmietana 18% (poch. <b>mleka</b>), mąka pszenna (zaw. <b>gluten</b>), przypr. ziołowe) Surówka z cukini, rzodkiewki, marchewki i gruszki z dod. koperku i oleju Kompot śliwkowo- jabłkowy lekko sł. D.b/cytrusów- bez dod. soku z cytryny D.b/pszenicy- sos zagęszcz. skrobią ziemn. ; kasza jęczmienna D.b/ml- bez dod. śmietany</p>	<p>Deser malinowo- żurawinowy z kótczkami pszenno-kukurydz. (jogurt grecki (poch. <b>mleka</b>), malina, żurawina susz., mleczko kokos., cukier do smaku, kótczka pszenno-kukurydz. (zaw. <b>gluten</b>, mogą zaw. <b>mleko, soję</b>) D.b/ml- koktajl owocowy na nap. roślinnym (<b>soja</b>) D.b/śl. il. mleka, b/soj. o/pszenicy- bez dod. kótczek pszenno-kukurydz.; chrupki kukurydz.</p>
<p>Alergeny:</p>	<p>Mleko, gluten, soja,</p>	<p>Seler, jaja kurze, gluten</p>	<p>Gluten, mleko,</p>	<p>Mleko, soja, gluten,</p>

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 maślanki w proszku- dzieci bez śladowych il. mleka dostają pieczywo bez smarowania. \*W przyprawie „Vegeta Natur” występują suszone warzywa (w tym seler), sól, cukier, lubczyk pieprz, kurkuma, czosnek, koper)