

## JADŁOSPIS na dzień 13-17.04.26r.

Data	Śniadanie I i II	Obiad		Podwieczorek
		Zupa	II danie	
13.04.26r. poniedziałek	Zupa mleczna z pł. jaglanymi (mleko 3,2%, pł. jaglane) Pieczywo (zaw. <b>gluten</b> ) z masłem (poch. <b>mleka</b> ) pastą jajeczno-serową (jaja kurcze, ser żółty (poch. <b>mleka</b> , olej rzep., przypr. natur) i ogórkiem Herbata zwykła z pomarańczą lekko sł. D.b/ml i przetworzona- pł. jaglane na nap. roślinnym (soja) D.b/ml- pieczywo z/ bez marg. roślin. (zaw. śl. masła (mleko)) i pastą jajeczną D.b/jajka- pieczywo z serem żółtym D.b/cytrusów- bez dod. soku z pomarańczy  Melon, jabłko	Solferino z ziemniakami (por, marchew, pietruszka, pomidory, ziemniaki, pomidory susz., papryka cz., kapusta biała, śmietana 12% (poch. <b>mleka</b> ), natka pietruszki, przypr. ziołowe) D.b/ml- bez dod. śmietany	Indyk z ryżem i sosem curry (filet z indyka, czosnek, przypr. do mięs b/glutaminianu sodu, przypr. curry, papryka sł., seler, pietruszka, cebula, mleczko kokos., mąka pszenna ( <b>gluten</b> ), przypr. ziołowe, ryż) Surówka z rzodkiewki, ogórka kisz., gruszki i natki pietruszki z dod. oleju Kompot wieloowocowy lekko sł. D.b/pszenicy- sos zagęszcz. Skrobią ziemn. D.b/pszenicy- sos zagęszcz. skrobią ziemn	Jogurt stracciatella (jogurt grecki (poch. <b>mleka</b> ), czekolada gorzka (zaw. <b>soje</b> ), może zaw. <b>orzechy</b> , o. ziemne, mleko, jaja kurcze, <b>gluten</b> ) z musem truskawkowym z mango, chrupki kukurydż. D.b/ml- koktajl owocowy na nap. roślinnym (soja) D.b/śl. il. mleka, b/orzecha, o. ziemnego, b/soi- bez dod. czekolady gorzkiej
Alergeny:	Mleko, gluten, soja, jaja kurcze	mleko	Gluten, seler	Mleko, soja,
14.04.26r. wtorek	Zupa mleczna z pł. jęczmiennymi (mleko 3,2%, pł. jęczmienne (Zaw. <b>gluten</b> )) Pieczywo (zb. zaw. <b>gluten</b> ) z masłem (poch. <b>mleka</b> ), twarogiem koperkowym (ser, twarogowy półtł., śmietana 18%, serek bieluch nat. (prod. poch. <b>mleka</b> ), koper, przypr. natur, cukier do smaku), papryka cz. Herbata owocowa lekko sł. D.b/ml i przetworzona- pł. jęczmienne na nap. roślinnym (soja) D.b/ml- pieczywo z/ bez marg. roślin. (zaw. śl. masła (mleko)) i pastą z soczewicy cz. (soczewica cz., cebula, czosnek, olej rzep., przypr. Natur)  Sok pomarańczowy pasteryz. rozcz. z wodą D.b/cytrusów- jabłko	Cukiniowo- porowa z kaszą kuskus (cukinia, por, marchew, pietruszka, natka pietruszki, seler, kasza kuskus (zaw. <b>gluten</b> ), śmietana 12% (poch. <b>mleka</b> ), przypr. ziołowe) D.b/selera- bez dod. selera D.b/ml- bez dod. śmietany D.b/pszenicy- pł. ryżowe	Kotlecik rybny (miruna (ryby), jaja kurcze, bułka tarta (zaw. <b>gluten</b> ), przypr. do rybn b/glutaminianu sodu) z ziemniakami puree (ziemniaki w tym bataty, masło (poch. <b>mleka</b> ), mleko, przypr. do ziemniaków b/glutaminianu sodu) Kapusta biała lekko zasm. (zaw. mąkę pszenną ( <b>gluten</b> )) Kompot porzeczkowo- jabłkowy lekko sł. D.b/ml i przetworzona- ziemniaki o/masła i mleka D.b/pszenicy- ryba gotowana z sosem koperkowym, kapusta b/dod. mąki pszennej	Kawa zbożowa (mleko 3,2%, kawa zb. (Zaw. <b>gluten</b> ), banan, ciasteczka Sante pełnoz. (zaw. <b>gluten</b> , serwatke w proszku (zaw. <b>mleko</b> ), może zaw. <b>orzechy</b> , o. ziemne)/ oblaty (zaw. <b>gluten</b> ) D. przetworzona- jogurt grecki waniliowy (poch. <b>mleko</b> ) D.b/ml- kawa zbożowa na nap. roślinnym (soja) D.b/pszenicy- pieczywo wt. D.b/owsa, b/śl. il. mleka, b/orzechów, o. ziemnych- oblaty
Alergeny:	Mleko, gluten, soja	Seler, mleko, gluten	Gluten, jaja kurcze, ryby, mleko	Mleko, soja, gluten
15.04.26r. środa	Zupa mleczna z kaszą manną z dod. kółeczek pszenno- kukurydż. (mleko 3,2%, kasza manna (zaw. <b>gluten</b> ), kółeczka pszenno- kukurydż (zaw. <b>gluten</b> , może zaw. <b>soję mleko</b> ) Pieczywo (zaw. <b>gluten</b> ) z masłem (poch. <b>mleka</b> ), pastą ze słonecznika (słonecznik, nasiona (może zaw. <b>orzechy</b> , o. ziemne), pomidory susz., papryka cz., konc. pomidorowy, olej rzep., cebula, czosnek, papryka sł. i wędzona, przypr. Natur), ogórek św. Herbata miętowa lekko sł. D.b/ml i przetworzona- kasza manna z dod. kółeczek pszenno- kukurydż. Na nap. roślin. (soja) D.b/ml- pieczywo z/ bez marg. roślin. (zaw. śl. masła (mleko)) i pastą ze słonecznika D.b/orzecha, o. ziemnego- pieczywo z pastą z soczewicą cz. D.b/soi, b/pszenicy, b/śl. il. mleka- bez dod. kółeczek pszenno- kukurydż. D.b/pszenicy, jedn. B/ml- kaszka ryż-b/ml  Jabłko	Krem brukselkowo- groszkowa z ziemniakami (brukselka, groszek zielony, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, śmietana 12% (poch. <b>mleka</b> ), ziemniaki, groszek ptysiowy (zaw. <b>gluten</b> , jaja kurcze, może zaw. <b>mleko</b> ), przypr. ziołowe) D.b/selera- bez dod. selera D.b/ml- bez dod. śmietany D.b/pszenicy, b/śl. il. mleka- bez dod. groszku ptysiewego	Szynka duszona w sosie wt. (szynka wp., mąka pszenna (zaw. <b>gluten</b> ), cebula, pietruszka, marchew, czosnek, przypr. do mięsa b/glutaminianu sodu, przypr. Natur z miksem kasz (jęczmienna (zaw. <b>gluten</b> ), kasza gryczana) Surówka z kalarepy, rzodkiewki, jabłka i koperku z dod. oleju Lemoniada cytrusowo- imirowa lekko sł. miodem D.b/pszenicy- sos zagęszcz. skrobia ziemn. D.b/cytrusów- bez dod. soku z cytryny, woda min. n/g	Koktajl jagodowo- przoskwiniowy na jogurcie greckim (poch. <b>mleka</b> ), pieczywo (zaw. <b>gluten</b> ) z masłem (poch. <b>mleka</b> ) D.b/ml- koktajl jagodowo- przoskwiniowy na nap. roślinnym (soja); pieczywo z/ bez marg. roślin. D.b/pszenicy- pieczywo wt.
Alergeny:	Mleko, gluten, soja,	Seler, mleko, gluten, jaja kurcze	Gluten,	mleko, gluten, soja

16.04.26r. czwartek	Zupa mleczna z pł. ryżowymi (mleko 3,2%, pł.ryżowe) Pieczywo (Zaw.gluten) z masłem (poch.mleka), pastą drobiowo-warzywną (filet z kurczaka, pietruszka, cebula, czosnek, olej rzep., przypr.Natur, papryka sł.), pomidor Herbata rumiankowa z cytryną lekko sł. D.b/ml i przetworzona- pł. ryżowe na nap. roślinnym (soja) D.b/ml- pieczywo z/bez marg. rośl. (zaw.śl.il.masła (mleko) i pastą D.b/cytrusów- bez dod. soku z cytryny  Banan	Krupnik jaglany (Kasza jaglana, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki/koper, cebula, por, przypr.ziołowe) D.b/selera- bez dod. selera	Naleśniki z twarogiem waniliowym (maka pszenna (poch.mleka), mleko 3,2%, jaja kurze, cukier, serek Bieluch waniliowy, śmietana 12%, ser twarogowy półtł. (prod.poch.mleka) Warzywa w kawałkach: papryka cz. Kompot śliwkowo- gruszkowy lekko sł. D.b/ml i przetworzona- naleśniki z użyciem napoju roślinnego D.b/ml- naleśniki z dżemem truskawkowym D.b/pszenicy b/soi- szynka wp. w sosie jarzynowym z kaszą gryczaną	Deser warzywno-owocowy (jogurt grecki (poch.mleka, burak cz., banan, porzeczki czarne, maliny, cukier, cytryna ) D.b/ml- koktajl warzywno-owocowy na nap. roślinnym (soja) D.b/cytrusów- bez dod. soku z cytryny
Alergeny:	Gluten, mleko, soja	selera	Gluten, mleko, soja	Mleko, soja,
17.04.26r. piątek	Zupa mleczna z pł. owsianymi (mleko 3,2%, pł. owsiane (zaw.gluten) Pieczywo (zaw.gluten) z masłem (poch.mleka), jajkiem gotowanym, ogórek Herbata owocowa lekko sł. D.b/ml i przetworzona- pł. owsiane na nap. rośl. (soja) D.b/ml- pieczywo z/bez marg. rośl. (zaw.śl.il.masła (mleko) i jajkiem gotowanym D.b/jajka- pieczywo z pastą z drobiową D.b/owsa, jedn.b/ml- pł. ryżowe na nap. roślinnym  Banan, melon	Krem dyniowo-marchewkowa z kaszą i groszkiem ptysiowym (dynia, marchew, pietruszka, seler, bataty, kasza jęczmienna (zaw.gluten), natka pietruszki, groszek ptysiowy (zaw.gluten, jaja kurze, może zaw. mleko), cytryna (sok), przypr.curry) D.b/selera- bez dod. selera D.b/śl.il.mleka, b/pszenicy- bez dod. groszku ptysiowego D.b/cytrusów- bez dod. sokuz cytryny	Pulpety drobiowe z sosem cukiniowo- koperkowym (filet z kurczaka, jaja kurze, bułka tarta (zaw.gluten), cebula, przypr.do mięsa b/glutaminianu sodu,koper,cukinia, marchew, pietruszka, cebula, śmietana 12% (poch.mleka), mąka pszenna (Zaw.gluten), przypr.ziołowe) z ziemniakami z dod. masła (poch.mleka) Surówka z selera, ananasa, jabłka z dod. oleju Kompot jabłowo- miętowy lekko sł. D.b/selera- bez dod. surówki D.b/ml- bez dod. śmietany, ziemniaki b/masła (z dod. oleju rzep.) D.b/pszenicy- pulpet drobiowy b/dod. bułki tartej, sos zagęszczony skrobią ziemn.	Mleczko truskawkowe (mleko 3,2%, truskawki, cukier do smaku) chałka (zaw.gluten, może zaw. mleko, orzechy, o.ziemne, jaja kurze) z masłem (poch.mleka) D.przetworzona- koktajl truskawkowy na jogurcie greckim (poch.mleka) D.b/ml- koktajl truskawkowy na nap. rośl. (soja) D.b/ml, b/orzechów, o.ziemnych i gr. 1- pieczywo z marg.rośl./masłem (gr1) D.b/pszenicy- pieczywo wł.
Alergeny:	Mleko, gluten, soja, jaja kurze	Selera, gluten, jaja kurze	Gluten, jaja kurze, mleko, selera	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 maślanek 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)