

JADŁOSPIS na dzień 06-10.07.26r.

Data	Śniadanie I i II	Obiad		Podwieczorek
		Zupa	II danie	
06.07.26r. poniedziałek	Zupa mleczna z pł. jęczmiennymi (mleko 3,2% , pł.zbożowe zaw. gluten) Pieczywo (zb.zaw. gluten) z masłem (poch. mleka), mozzarella (poch. mleka), ogórkiem kisz. Herbata miętowa lekko st. <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.masa (poch. mleka) i pastą z tuńczyka (ryby) Jabłko <u>D.b/surowego jabłka-</u> owoc gotowany	Ziemniaczanka krem z dod. groszku ptysiowego (ziemniaki (w tym bataty), marchew, pietruszka, seler , natka pietruszki/koper, por, groszek ptysiowy (jaja kurze , mąka pszenna (gluten), może zaw. orzechy, o. ziemne, mleko), śmietana 12% (poch. mleka), przypr.do ziemniaków, przypr.ziołowe) <u>D.b/ml-</u> zupa b/śmietany <u>D.b/śl.il.mleka, b/pszenicy, b/orzecha, o.ziemnego</u> bez dod. groszku ptysiowego <u>D.b/selera-</u> be dod. selera	Ryż z sosem słodko-kwaśnym i ciecierzycą (ciecierzyca kons., marchew, pomarańcza(sok), pomidory, konc.pomidorowy, ananas, plastry, mąka pszenna (zb.zaw. gluten), papryka st i wędzona, przypr.smak natury, inne przypr.ziołowe) z ryżem Surówka z kapusty, rzodkiewki, gruszki i kukurydzy z dod. koperku i oleju Kompot wielowocowy lekko st. <u>D.b/pszenicy-</u> sos zagęszcz. Skrobia ziemn.	Koktajl dyniowo-pomarańczowo-bananowy na jogurcie greckim (poch. mleka), biszkopty b/c (zaw. gluten, jaja kurze , mogą zaw. orzechy, o.ziemne, mleko) <u>D.b/ml-</u> koktajl warzywno-owocowy na nap. roślinnym (soja) <u>D.b/pszenicy, b/orzecha, o.ziemnego, b/śl.il.mleka-</u> chrupki kukurydzy.
Alergeny:	Mleko, gluten, soja, ryby	Seler, mleko, jaja kurze, gluten	Gluten,	Mleko, jaja kurze, gluten
07.07.26r. wtorek	Zupa mleczna z pł. owsianymi (mleko 3,2% ,pł. owsiane (zaw. gluten), cukier z wanilią) Pieczywo (zb.zaw. gluten)z masłem (poch. mleka), pastą jajeczną (jaja kurze , olej rzep., szczypiorek, przypr.natur) pomidor Herbata owocowa lekko st. <u>D.b/ml i przetworzona-</u> pł. owsiane na nap. roślinnym <u>D.b/ml-</u> pieczywo z/ bez marg. rośl.(zaw.sl.il.masa(poch. mleka) i pastą jajeczną <u>D.b/jajka-</u> pieczywo z pastą z fasoli białej (fasola biała kons. cebula, olej, przypr.curry, papryka st.przypr.smak natury) Maślanka jagodowo-morelowa (poch. mleka) <u>D.b/ml-</u> koktajl owocowy na nap. rośl.(soja)	Marchewkowa z kaszą kuskus (marchew, pietruszka, seler , por, kasza kuskus (zaw. gluten), natka pietruszki/koper),przypr.ziołowe <u>D.b/pszenicy-</u> kaszka kukurydzy./ryż <u>D.b/selera-</u> bez dod. selera	Indyk duszony z sosem śmietanowo- porowym (filet z indyka, por, marchew, pietruszka, cebula, mąka pszenna (zb.zaw. gluten , śmietana 18% (poch. mleka), czosnek, natka pietr., przypr.ziołowe, przypr.Natur) z ziemniakami z dod. oleju Surówka z ogórka kisz., papryki, marchewki i gruszki z dod. natki pietruszki i oleju Kompot wiśniowo- jabłkowy lekko st. <u>D.b/ml-</u> sos b/dod. śmietany <u>D.b/pszenicy-</u> sos zagęszcz. Skrobia ziemn.	Smoothie szpinakowo-jabłkowe (szpinak, sok jabłkowy, awokado, natka pietruszki, ml.kokos., pomarańcza (Sok), woda min.n/g), chałka (zaw. gluten , może zaw. orzechy, o.ziemne, jaja kurze, mleko) z masłem (poch. mleka) <u>D.b/ml, b/orzecha, o.ziemnego,gr1-</u> pieczywo z/ bez marg. rośl./masłem (gr1) <u>D.b/pszenicy-</u> pieczywo wł.
Alergeny:	Mleko, soja, gluten, jaja kurze	Seler, gluten	Gluten, mleko,	Gluten, mleko,
08.07.26r. środa	Kawa zbożowa na mleku (mleko 3,2% , kawa zb.(gluten), cukier do smaku)/ herbata melisa lekko st. Pieczywo (zb.zaw. gluten) z masłem (poch. mleka), serem żółtym(poch. mleka) i ogórkiem <u>D.b/ml i przetworzona-</u> kawa zbożowa na nap. roślinnym(soja) <u>D.b/ml-</u> pieczywo z/ bez marg rośl.(zaw.śl.ilmasa (poch. mleka) i pastą z fasoli białej Banan	Gulaszowa z ziemniakami (ziemniaki, marchew, pietruszka, konc.pomidorowy, pomidory susz., kapusta biała, szynka wp., cebula, papryka cz., czosnek, przypr.ziołowe)	Makaron (zb.zaw. gluten) z sosem brokułowo- śmietanowym (brokuł, marchew, pietruszka, cebula, ser ricotta/mascarpone, śmietana 12% (prod. poch. mleka), mąka pszenna (gluten), (cytryna(sok)), przypr. Natur) Surówka z selera , brzoskwini i jabłka z dod. oleju Kompot porzeczkowo-gruszkowy lekko st. <u>D.b/ml-</u> sos bez dod. nabiału <u>D.b/jabłka-</u> surówka b/jabłka <u>D.b/selera-</u> bez dod. surówki <u>D.b/pszenicy-</u> sos zagęszcz. Skrobia ziemn.; makaron wł.	Murzynek ze śliwką (jaja kurze , mąka pszenna (zb. zaw. gluten), olej rzep., cukier, kakao 16%, proszek do pieczenia, soda oczyszczona, cynamon/przypr.do piernika, powidła śl.), mleczko waniliowe (mleko 3,2% , cukier z wanilią) <u>D.b/ml i przetworzona -</u> napój roślinny waniliowy (soja) <u>D.b/pszenicy-</u> kaszka ryż/b/ml na nap. rośl.
Alergeny:	Gluten, mleko, soja		gluten, seler, mleko	Gluten, jaja kurze, mleko, soja

09.07.26r. czwartek	Zupa mleczna z pł. jagłanymi (mleko 3,2% , pł. jaglane) Pieczywo(zb.zaw. gluten) z masłem (poch. mleka), twarożkiem brzoskwiowym (<u>ser twarogowy półtł.</u> , <u>serek Bieluch nat.</u> , <u>śmietana 18%</u> (prod.poch. mleka), cukier z wanilią, dżem brzoskwiowy niskosł.), papryka Herbata rumiankowa lekko sł <u>D.b/ml i przetworzona-</u> pł. jaglane na nap. roślinnym (soja) <u>D.b/ml-</u> pieczywo z/bez marg. roślin.(zaw. mleko) i pastą z szynki wp. Jabłko <u>D.b/surowego jabłka-</u> banan	Kukurydzianka z ryżem (kukurydza, pietruszka, seler , natka pietruszki, cebula, ryż biały, ml.kokos., przypr.ziołowe) <u>D.b/selera-</u> bez dod. selera	Kotlecik mielony rybny (miruna (ryby), jaja kurze , cebula, bułka tarta (zb.zaw. gluten)) z ziemniakami puree (ziemniaki w tym bataty, mleko 3,2% , masło (poch. mleka), przypr.do ziemniaków) Mizeria z rzodkiewki i ogórka z dod. śmietany (poch. mleka) Lemoniada miętowo- cytrusowa lekko sł. miodem <u>D.b/ml-</u> surówka b/śmietany <u>D.b/pszenicy-</u> ryba gotowana b/dod. bułki tartej <u>D.b/ml i przetworzona-</u> ziemniaki b/masła i mleka; z dod. oleju roślin.	Deser ciasteczkowy (jogurt grecki(poch. mleka), ciasteczka owsiane (zb.zaw. gluten ,serwatkę w proszku (mleko), mogą zaw. orzechy , soję) z sosem malinowo- żurawinowym <u>D.b/ml-</u> koktajl owocowy na nap. roślinnym (soja) <u>D. b/orzechów, b/orzechów ziemnych, b/owsa, b/śl.il.mleka, gr1-</u> oblaty (zb.zaw. gluten)
Alergeny:	Mleko, gluten, soja	Seler,	Gluten, mleko, jaja kurze, ryby	Gluten, mleko, soja
10.07.26r. piątek	Zupa mleczna z pł. orkiszowymi (mleko 3,2% , pł. orkiszowe (zaw. gluten) Pieczywo (zb.zaw. gluten) z masłem(poch. mleka), szynką wp. i ogórkiem Herbata zwykła lekko sł. <u>D.b/ml i przetworzona-</u> pł. orkiszowe na nap. roślinnym (soja) <u>D.b/ml-</u> pieczywo z/bez marg. roślin.(zaw. mleko) i wędliną <u>D.b/pszenicy, jedn. b/ml-kaszka</u> kukurydz. Na nap. roślinnym Melon, sok pomarańczowy rozc.z wodą min.n/g	Zupa krem brukselkowa (brukselka, marchew, pietruszka, seler , ziemniaki, groszek ptysiowy (zaw. jaja kurze , mąkę (gluten), może zaw. mleko , orzechy , o. ziemne), przypr.ziołowe <u>D.b/selera-</u> bez dod. selera <u>D.b/pszenicy, b/śl.il.mleka, b/orzecha, o.ziemnego-</u> bez dod. groszku ptysiewego	Kaszotto z soczewicą, cukinią i pomidorami (kasza jęczmienna (zb.zaw. gluten), soczewica cz. papryka, cukinia, cebula, pomidory susz., śmietana 18% (poch. mleka), przypr. Natur, mąka pszenna (Zaw. gluten), czosnek, papryka sł.wędzona) Kompot truskawkowo- jabłkowy lekko sł. <u>D.b/pszenicy-</u> sos zagęszcz. Skrobią ziemn. <u>D.b/ml-</u> bez dod. śmietany	Kakao (mleko 3,2% , kakao 16%, cukier), banan, chrupki kukurydz. <u>D.b/ml i przetworzona-</u> kakao na nap. roślinnym (soja)
Alergeny:	Mleko, gluten, soja	Seler, jaja kurze, gluten,	gluten, mleko	Mleko, 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 <u>jedynie</u> 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 „Vegeta Natur” występują suszone warzywa(w tym seler), sól, cukier, lubczyk pieprz, kurkuma, czosnek, koper)				