

JADŁOSPIS na dzień 01-04.09.26r.

Data	Śniadanie I i II	Obiad		Podwieczorek
		Zupa	II danie	
01.09.26r. wtorek	Zupa mleczna z kaszką kukurydzianą (mleko 3,2% , kaszka kukurydziana) Pieczywo (zb.zaw. gluten) z masłem (poch. mleka), twarogiem truskawkowym (<u>ser twarogowy półtł.</u> , śmietana 18%, <u>serek Bieluch waniliowy</u> (prod.poch. mleka), dżem truskawkowy niskosł.), ogórek Herbata miętowa lekko sł. <u>D.b/ml i przetworzona-</u> kaszka kukurydziana na nap. roślinnym (soja) <u>D.b/ml-</u> pieczywo z /bez marg. rośl. (zaw. śl. masła (mleko)) i jajkiem gotowanym Banan	Krem ziemniaczany (ziemniaki (w tym bataty), marchew, pietruszka, koper, seler , cebula, przypr.do ziemniaków b/glutaminianu sodu, przypr.ziołowe)	Kuskus z kurczakiem i sosem pietruszkowym (Kasza kuskus (zaw. gluten), filet z kurczaka, czosnek, przypr.do mięsa b/glutaminianu sodu, papryka sł., natka pietruszki, marchew, seler , pietruszka, śmietana 12% (poch. mleka), mąka pszenna (Zaw. gluten), przypr.Natur) Kompot wielowocowy lekko sł. <u>D.b/ml-</u> bez dod. śmietany <u>D.b/pszenicy-</u> ryż/makaron wł., sos zagęszcz. skrobią ziemn.	Koktajl malinowo-ananasowy (jogurt grecki (poch. mleka), malina, ananas, banan, cukier do smaku), oblaty (zaw. gluten) <u>D.b/ml-</u> koktajl malinowo-ananasowy na nap. rośl. (soja) <u>D.b/pszenicy-</u> chrupki kukurydż.
Alergeny:	Mleko, gluten, jaja kurze, soja	Seler	seler, mleko, gluten	Mleko, gluten, soja
02.09.26r. środa	Zupa z pł. owsianymi (mleko sojowe , pł. owsiane (zaw. gluten) Pieczywo (gluten) z masłem (poch. mleka) szynką wiejską i pomidorem Herbata melisa lekko sł. <u>D.b/ml-</u> pieczywo z/bez marg. rośl.(zaw. śl. masła (mleko)) i szynką Jabłko	Kalafiorowa z kaszką jęczmienną (kalafior, marchew, seler , pietruszka, koper, kasza jęczmienna (zaw. gluten), przypr.ziołowe)	Miruna pieczona z warzywami i sosem cytrynowo-śmietanowym (miruna (ryby), seler , koper, pietruszka, papryka sł., przypr.do ryb b/glutaminianu sodu, pietruszka, cebula, śmietana 18% (poch. mleka), cytryna (sok), przypr.Natur, mąka pszenna (zaw. gluten) z puree ziemniaczanym (ziemniaki, dynia, olej rzep., przypr.do ziemniaków b/glutaminianu sodu) Warzywa w kawałkach: ogórek Kompot porzeczkowo- gruszkowy lekko sł. <u>D.b/pszenicy-</u> sos zagęszcz. skrobią ziemn. <u>D.b/ml-</u> sos b/dod. śmietany	Jogurt z musem owocowo-kakaowym (jogurt grecki (poch. mleka), banan, śliwki, kakao), chrupki kukurydż. <u>D.b/ml-</u> koktajl owocowo-kokos. na nap. roślinnym (soja)
Alergeny:	gluten, soja	Seler, gluten	gluten, mleko, ryby, seler	Mleko, soja
03.09.26r. czwartek	Kawa zbożowa na mleku sojowym (soja , kawa zb.(zaw. gluten)/herbata rumiankowa lekko sł. Pieczywo (gluten) z masłem (poch. mleka), pastą jajeczną (jaja kurze , olej rzep., przypr.natur), ogórek <u>D.b/ml-</u> pieczywo z/bez marg. rośl. (zaw. śl. masła (mleko) i pastą jajeczną <u>D.b/jajka-</u> pieczywo z wędliną Banan, melon	Krem szpinakowo-cukiniowa (szpinak, cukinia, ziemniaki, pietruszka, seler , natka pietruszki, czosnek, cytryna(sok), przypr.ziołowe)	Pulpety w sosie pomidorowym z ryżem (szynka wp., filet z kurczaka, bułka tarta (zaw. gluten), jaja kurze , przypr.do mięsa mielonego b/glutaminianu sodu, pomidory, konc.pomidorowy, seler , pietruszka, śmietana 18% (poch. mleka), mąka pszenna (Zaw. gluten), natka pietruszki, przypr.ziołowe, przypr.Natur, ryż biały) Surówka z kapusty białej, jabłka i koperku z dod. oleju Kompot truskawkowo- miętowy lekko sł. <u>D.b/ml-</u> bez dod. śmietany <u>D.b/pszenicy-</u> sos zagęszcz. skrobią zimen.	Krem z kaszy manny z musem brzoskwiowym (mleko 3,2% , kasza manna (Zaw. gluten), skrobia ziemn., brzoskwinie w syropie) <u>D.b/ml i przetworzona-</u> krem z kaszy manny na nap. roślinnym (soja) <u>D.b/pszenicy, jedn. b/ml-</u> kaszka ryż b/ml na nap. roślinnym
Alergeny:	soja, gluten, jaja kurze, mleko	Seler	Gluten, seler, mleko, jaja kurze	Gluten, mleko, soja

04.09.26r.	Zupa z pł. jaglanymi (mleko sojowe (soja), pł. jaglane, cukier z wanilią) Pieczywo (zaw.gluten) z masłem (poch.mleka), serem żółtym (poch.mleka) i rzodkiewką Herbata zwykła lekko sł. <u>D.b/ml-</u> pieczywo z/bez marg. rośl. I pastą drobiową (filet z kurczaka, cebula, olej rzep. przypr.natur) Jabłko	Krem kukurydziany z makaronem (kukurydza, pietruszka, seler, marchew, cebula, makaron 4- jajeczny (zaw.gluten, jaja kurze), przyp.ziołowe) <u>D.b/pszenicy-</u> bez dod. makaronu	Potrawka z szynki z ziemniakami (szynka wp., mąka pszenna (Zaw.gluten), cebula, seler, pietruszka, czosnek, papryka sł., przypr.do mięsa b/glutaminianu sodu, przypr.natur) z ziemniakami z dod. oleju Buraczki tarte z papryką lekko zasm. (zaw.mąkę pszenną (gluten)) Kompot wieloowocowy lekko sł. <u>D.b/pszenicy-</u> buraczki tarte bez dod. mąki pszennej, sos zagęszcz. skrobią ziemn.	Maślanka jagodowo-żurawinowa (maślanka nat. (poch.mleka, jagoda, żurawina, cukier do smaku, chałka (zb.zaw.gluten, mogą zaw.jaja kurze, mleko, orzechy, o.ziemne) z masłem (poch.mleka), <u>D.b/ml-</u> koktajl jagodowo-żurawinowy na nap. roślinnym (soja) <u>D.b/ml, b/orzechów, o.ziemnych i gr 1-</u> pieczywo z bez marg. rośl./masłem (gr1) <u>D.b/pszenicy-</u> pieczywo wł.
Alergeny:	soja, gluten, mleko	Seler, gluten, jaja kurze	Gluten, seler	Mleko, soja, gluten

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)