

JADŁOSPIS na dzień 28.09-02.10.26r.

Data	Śniadanie I i II	Obiad		Podwieczorek
		Zupa	II danie	
28.09.26r. poniedziałek	Zupa mleczna z pł. mieszanymi (mleko 3,2%, pł. jaglane, kasza jaglana, pł.orkiszowe i jęczmienne (zaw.gluten)) Pieczywo (zb.zaw.gluten) z masłem (poch.mleka), jajecznica (jaja kurze, olej rzep., przypr.Natur), ogórek Herbata zwykła lekko st. D.b/ml i przetworzona- pł. mieszane na nap. roślinnym (soja) D.b/ml- pieczywo z/bez marg. rośl.(zaw.śl.il. masła (poch.mleka) i jajecznica Jabłko	Rybną po węgiersku (miruna (ryba), marchew, pietruszka, seler, koper/ natka pietruszki, ziemniaki, papryka cz., cebula, konc. pomidorowy, pomidory, czosnek, przypr.ziołowe)	Makaron (pełnoz.i zwykły (zaw.gluten) z sosem serowo-brokutowym (brokuł, seler, pietruszka, natka pietruszki, cebula, czosnek, mąka pszenna (Zaw.gluten), masło, śmietana 18%, ser mascarpone (prod.poch.mleka), przypr.natur, przypr.ziołowe) Warzywa w kawałku: rzodkiewka, ogórek kisz. Kompot wielowocowy lekko st. D.b/pszenicy- kasza jaglana/makaron wł., sos bez dod. mąki pszennej D.b/ml- sos b/dod. nabiału	Koktajl śliwkowy (jogurt grecki (poch.mleka), śliwki, cukier do smaku i cynamon) z posypką czekoladową (czekolada gorzka (zaw.soje, może zaw.mleko, orzechy, o.ziemne, gluten), oblaty (zaw.gluten), 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 D.b/pszenicy- chrupki kukurydż.
Alergeny:	Mleko, gluten, soja, jaja kurze	Seler, ryby	Gluten, mleko, seler	Mleko, soja, gluten
29.09.26r. wtorek	Zupa mleczna z kaszką kukurydż. (mleko 3,2%, kaszka kukurydż.) Pieczywo (gluten) z masłem (poch.mleka), serem żółtym (poch.mleka), papryka cz. Herbata owocowa lekko st. D.b/ml i przetworzona- kaszka kukurydż. na nap. roślinnym (soja) D.b/ml- pieczywo z/bez marg. rośl marg. rośl.(zaw.śl.il. masła (poch.mleka) i szynka wp. Banan	Krem ziemniaczany z gr. ptysiowym (ziemniaki (w tym bataty), marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki/koper, gr.ptysiowy (zaw.gluten, jaja kurze, może zaw. mleko, orzechy, o.ziemne), przypr.ziołowe) D.b/śl.il.mleka, b/orzechów o.ziemnych b/pszenicy- bez dod. groszku ptysiewego	Pulpety drobiowe (filet z kurczaka/indyka, bułka tarta/pieczywo (Zaw.gluten), jaja kurze, cebula, przypr.do mięsa b/glutaminianu sodu) z sosem pietruszkowym (natka pietruszki, marchew, seler, masło, śmietana 12%, (prod.poch.mleka), przypr.ziołowe) z kaszą jęczmienną i bulgur (zaw.gluten) Surówka z kalarepy, rzodkiewki i gruszek z dod. koperku i oleju Kompot truskawkowo- jabłkowo-miętowy lekko st. D.b/pszenicy- sos bez dod. mąki pszennej, kasza jęczmienna, pulpet b/dod. bułki tartej/pieczywa D.b/ml- bez dod. nabiału	Ciasto marchewkowe (jaja kurze, marchew, mąka pszenna (zaw.gluten), cukier, olej rzep., cynamon, proszek do pieczenia, soda), ml.waniliowe (mleko 3,2%, cukier z wanilią) D.b/ml i przetworzona- napój roślinny waniliowy (soja) D.b/pszenicy- kaszka ryż b/ml na nap. roślinnym
Alergeny:	Mleko, gluten, soja,	Seler, gluten, jaja kurze	Gluten, jaja kurze, mleko, seler	mleko, gluten, jaja kurze, soja
30.09.26r. środa	Zupa mleczna z miksem kaszek (ryż i zaw. gluten)/pł. owsiane na mleku (mleko 3,2%, pł. owsiane (Zaw.gluten) Pieczywo (gluten) z masłem (poch.mleka), wędliną wp. i pomidorem Herbata zwykła z pomarańczą lekko st. D.b/ml i przetworzona- kaszka ryż b/ml na nap. roślinnym (soja) D.b/ml- pieczywo z/bez marg. rośl.(zaw.śl.il.masła (poch.mleka)) i wędliną Jabłko, melon	Ogórkowa z makaronem (ogórki kisz., marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, śmietana 12% (poch.mleka), makaron 4-jajeczny (zaw.gluten, jaja kurze), przypr.ziołowe) D.b/ml- bez dod. śmietany D.b/pszenicy- zupa bez dod. makaronu	Kotlecik jajeczny (jaja kurze, bułka tarta/pieczywo (zaw.gluten), cebula, przypr.natur do smaku) z puree ziemniaczano- kalafiorowym z dod. oleju Mizeria z cukinii i koperku z dod. śmietany (poch.mleka) Kompot wiśniowo- gruszkowy lekko st. miodem D.b/pszenicy- jajko gotowane D.b/ml- mizeria bez dod. śmietany	Deser ryżowy (ryż, mleko 3,2%, mleczko kokos, skrobia ziemn.) z musem truskawkowo-ananasowym D.b/ml i przetworzona- deser ryżowy na nap. roślinnym (soja)
Alergeny:	Mleko, gluten, soja,	Seler, gluten, mleko, jaja kurze	Gluten, mleko, jaja kurze	mleko, soja

01.10.26r. czwartek	Zupa mleczna z pł. jęczmiennymi (mleko 3,2% , pł. jęczmienne (zaw. gluten)) Pieczywo (gluten) z masłem (poch. mleka), twarożkiem waniliowym (<u>ser twarogowy półtł.</u> , <u>serek Bieluch waniliowy</u> , <u>śmietana 18%</u> (poch. mleka)), papryka Herbata melisa lekko sł. <u>D.b/ml i przetworzona-</u> pł. jęczmienne na nap. roślinnym (soja) <u>D.b/ml-</u> pieczywo z/ bez marg. rośl. marg. rośl.(zaw.śl.il.masła (poch. mleka) i pastą z fasoli cz.(fasola cz., cebula, konc.pomidorowy, przypr.Natur, olej rzep.) Banan	Krupnik jaglany (kasza jaglana, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, natka pietruszki, przypr.ziołowe)	Łazanki (makaron świderki (gluten), szynka wp.,kapusta kisz., konc.pomidorowy, pomidory, przypr.ziołowe, papryka sł., wędzona, przypr.Natur, przypr.do mięs b/glutaminianu sodu) Warzywa w kawałkach: ogórek Kompot porzeczkowo- jabłkowy lekko sł (dla gr1 makaron z sosem pomidorowym i mięsem) <u>D.b/pszenicy</u> -makaron wł.	Kakao (mleko 3,2% , kakao 16%, cukier do smaku), ciasteczka pszenne (zaw.masło (poch. mleka), gluten), melon <u>D.b/ml-</u> kakao na nap. roślinnym (soja) <u>D.przetworzona-</u> jogurt kakaowy (poch. mleka) <u>D.b/pszenicy</u> , <u>b/ml-</u> chrupki kukurydz.
Alergeny:	Mleko, gluten, soja,	Seler	Gluten, seler	Soja, mleko, gluten
02.10.26r. piątek	Zupa mleczna z pł. ryżowymi (mleko 3,2% , pł. ryżowe) Pieczywo (Zaw. gluten) z masłem (poch. mleka), mozzarella (poch. mleka) i pomidorem Herbata rumiankowa lekko sł. <u>D.b/ml i przetworzona-</u> pł. ryżowe na nap. roślinnym (soja) <u>D.b/ml-</u> pieczywo z/ bez marg. rośl. (zaw.śl.il.masła (poch. mleka)) i pastą z fasoli cz. Jabłko	Zupa porowo- cukiniowa z kuskusem (por, cukinia, marchew, seler , pietruszka, kasza kuskus (zaw. gluten), śmietana 18% (poch. mleka), koper, przypr.ziołowe) <u>D.b/ml-</u> bez dod. śmietany <u>D.b/pszenicy-</u> bez dod. kaszy kuskus	Paszтет drobiowy (filet z kurczaka, bułka tarta (Zaw. gluten), jaja kurze , marchew, cebula, czosnek, przypr.curry, przypr.do mięs b/glutaminianu sodu, przypr.natur, papryka sł., przypr.ziołowe) z puree ziemniaczano-dyniowym (ziemniaki, dynia, masło (poch. mleka), przypr.do ziemniaków b/glutaminianu sodu) Surówka z marchewki, papryki i ogórka kisz. z dod. kukurydzy i natki pietruszki Kompot wieloowocowy lekko sł. <u>D.b/ml-</u> ziemniaki b/dod. masła <u>D.b/pszenicy-</u> pulpet drobiowy bez dod. bułki tartej	Chąłka (zaw. gluten , może zaw. mleko , jaja kurze , orzechy , o.zieme) z masłem (poch. mleka), maślanka jagodowo- bananowa (maślanka nat.(poch. mleka), jagoda, banan, cukier do smaku) <u>D.b/ml-</u> koktajl jagodowo-bananowy na nap. rośl. (Soja) <u>D.b/ml</u> , <u>b/orzecha</u> , <u>o.ziemengo</u> , <u>gr1-</u> pieczywo z/ bez marg. rośl./masłem (gr1) <u>D.b/pszenicy-</u> pieczywo wł.
Alergeny:	Mleko, gluten, soja, ryby	Seler, gluten, mleko	Gluten, jaja kurze, mleko,	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 <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 maślanki w proszku- dzieci bez śladowych il. mleka dostają pieczywo bez smarowania. *W przyprawie „Vegeta Natur” występują susz.warzywa (w tym seler) oraz sól, cukier, lubczyk, pieprz, kurkuma, czosnek, koper)				