JADŁOSPIS na dzień 09-13.11.26r.

Data	Śniadanie I i II	Obiad		Podwieczorek
		Zupa	II danie	
09.11.26r. **poniedziałek**	Zupa mleczna z pł. ryżowymi (**mleko 3,2%,** pł.ryżowe) Pieczywo(**zb.zaw.gluten**) z masłem(**poch.mleka**), twarożkiem(ser twarog.półtłusty,śmietana(poch.mleka), szczypiorek,koperek,przypr.natur(w tym seler),cuker do smaku,ogórek zielony Herbata zwykła z pomarańczą lekko sł. D.b/ml i przetworzona- pł. ryżowe na nap. roślinnym D.b/ml- pieczywo z/bez marg. rośl.(**zaw.śl.il.masła**)(pochodne **mleka**) i pastą z tuńczyka**(ryby)** Jabłko	Ziemniaczanka z dod.groszku ptysiowego (ziemniaki w tym bataty) marchew,**seler,**pietrusz. pietruszka natka,cebula groszek ptysiowy (zaw.**jaja kurze**, **zb.zaw.gluten**,może **zaw.mleko**,przypr.zioł.) D.b/śl.il.mleka-,bez orzecha,bez pszenicy b/dod. groszku ptysiowego	Łazanki(szynka wp.makaron b.jajka(**zb.zaw.gluten**),kapusta kiszona,konc.pomidorowy,czosnek, papryka sł.przyprawa do mięsa b/glutaminianu sodu,przypr.natur) kompot aroniowo-jabłkowo-żurawinowy lekko sł. D.b/pszenicy-ryż, sos bez dod.mąki pszennej z mięsem mielonym	Koktajl jagodowo-bananowy z posypką czekoladową(jogurt grecki(**poch.mleka**,jagoda ,banan,cukier,czekolada gorzka(**zaw.soję,może zaw.mleko,gluten,orzechy, o.ziemne,jaja kurze)** D.b/ml- koktajl owocowy na nap. roślinnym**(soja)** D.b/śl.il mleka bez orzecha,bez pszenicy- bez czekolady gorzkiej D.bez soi/owsa: mus owoc.
Alergeny:	Mleko, gluten,ryby,soja,seler	Seler, jaja kurze, gluten,	Gluten	Mleko, soja, gluten
10.11.26r. **wtorek**	Zupa mleczna z pł.jęczmiennymi **(mleko 3,2%,**pł.jęczmienne**(zb.zaw.gluten)** Pieczywo(**zb.zaw.gluten**) z masłem **(poch.mleka**), **),**pastą warzywno-drobiową (filet z kurczaka,,marchew,pietruszka, cebula,czosnek,olej rzep.przypr.natur do smaku)papryka czerwona Herbata melisa lekko sł. D.b/ml i przetworzona- pł.jęczmienne na nap. roślinnym**(soja)** D.b/ml- pieczywo z/bez marg. rośl.(**zw.śl.il.masła(**poch.**mleka**)i pastą Sok pomarańczowy z wodą miner.niegaz.	Kukurydzianka z ziemniakami(kukurydza, pietruszka,**seler**,cebula, ziemniaki,natka pietruszki,przypr.zioł)	Kotlecik jajeczny (**jaja kurze**, bułka tarta (zb.zaw.**gluten**)cebula,,olej rzep ,**vegeta natur**) z sosem pietruszkowym (pietr.ziel.marchew, pietruszka, **seler,** cebula, olej rzep., mąka pszenna (zb.zaw.**gluten**), śmietana12%(**poch.mleka**)przypr.zioło we,**vegetnatur**) z kaszą bulgur (**zaw.gluten)** Surówka z kapusty białej,rzodkiewki, Jabłka,natki pietruszki z dod.oleju,cytryna(sok) Kompot wieloowocowy lekko sł. D.b/ml-bez dod.śmietany D.b/pszenicy-jajko gotowane,sos bez dod.mąki pszennej	Koktajl malinowo-bananowy z dod.ml.kokosowego na jogurcie greckim(**poch.mleka**),biszkopty (**zaw.gluten,jaja kurze**) D.b/ml- koktajl malinowo-bananowy na nap.roślinnym (**soja)** D.bez soi/owsa: mus malinowo-bananowy D.b.śl.il.mleka,bez pszenicy,bez orzecha - chrupki kukurydziane
Alergeny:	Mleko, gluten, soja	Seler	Gluten, jaja kurze, seler, mleko	Mleko,gluten.soja,jaja kurze
12.11.26r. **czwartek**	Zupa mleczna z płatkami jaglanymi **(mleko 3,2%,**płatki jaglane) Pieczywo**(zb.zaw.gluten**) z masłem(**poch.mleka**), pastą ze słonecznika(słonecznik nasiona(**może zaw.orzechy,o.ziemne)**konc.pomidorowy, pomidor susz.,papryka cz.cebula,czosnek, Przypr.zioł.papryka sł.paryka wędz.przypr. Natur)ogórek zielony Herbata mięta lekko sł. D.b/ml i przetworzona- pł.jaglane na nap. roślinnym(**soja)** D.b/ml- pieczywo z/bez marg. rośl.(zaw.śl.il.masła(**poch.mleka**) i pastą ze słonecznika D.b/orzecha,o.ziemnego -pasta z soczewicy (przec.pomid.cebula,pom.susz, soczewica,przyp.zioł) Banan	Barszcz ukraiński z kaszą jęczmienną(fasolka szparagowa.buraki,konc. barszczu czerwonego **(seler),**marchew ,pietruszka,**seler**,kasza jęczmienna(**zaw.gluten**), natka pietruszki,cytryna (sok)przypr.zioł)	Pasztet rybny z sosem curry (miruna,(**ryby**),cebula,**jaja kurze**,bułka tarta(**zaw.gluten**),marchew,pietruszka Przypr.do ryby b/glutaminianu sodu,przypr.curry, śmietana 18%(**poch.mleka**),mąka pszenna(**zaw.gluten**),przypr.natur ,pietr.ziel./koprek ziel.)z ziemniakami z dod.masła(**poch.mleka**) Surówka z cukini,pora,jabłka,natki pietruszki,z dod.oleju,cytryna(sok) Kompot truskawkowo-gruszkowy lekko sł. D.b/ml sos bez dod.śmietany ziemniaki z dod.oleju D.b/pszenicy: sos bez dod.mąki pszennej,ryba gotowana	Jogurt grecki z musem śliwkowo-brzoskwiniowym (jogurtgrecki(**poch.mleka**), Brzoskwinia śliwka, cukier), chrupki kukurydziane D.b/ml koktajl śliwkowo-brzoskwiniowy na nap.rośl.(**soja)** D.bez soi/owsa-mus owocowy
Alergeny:	Gluten, mleko, seler,soja,jaja kurze	Gluten,seler	Ryby,jaja kurze,gluten,mleko	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 maślanki w proszku- dzieci bez śladowych il. mleka dostają pieczywo bez smarowania. *W przyprawie ,,Vegeta Natur" mogą wystąpić nast. alergeny(**seler,soję, gorczycę, sezam,** zboża zaw.**gluten**)

13.11.26r. **piątek**	Zupa mleczna z kaszą kukurydz. (**mleko 3,2%,**kasza kukurydziana) Pieczywo**(gluten**) z masłem(**poch.mleka)**, jajecznica (**jaja kurze**,przpr.natur.olej rzep.),pomidor Herbata rumiankowa lekko sł. D.b/ml i przetworzona- kasza kukurydziana na nap. roślinnym(**soja)** D.b/ml- pieczywo z/bez marg. rośl. **(zaw.śl.il.masła,(poch.mleka**) i jajecznicą Jogurt(**poch.mleka)**z musem porzeczkowo-bananowym D/b.ml – koktajl owocowy na nap.rośl.**(soja**)	Krem brukselkowy z dod.groszku ptysiowego(brukselka, marchew,**seler**, pietruszka,ziemniaki natka pietruszki,cytryna (sok),czosnek,groszek Ptysiowy(**zaw.jaja kurze**, **gluten,,może zaw.mleko** D.b/śl.il.mleka,bez pszenicy,bez orzecha-bez dod.groszku ptysiowego	Ryż z kurczakiem i sosem parykowo-cukiniowym(ryż paraboliczny,filet z kurczaka,papryka,cukinia,marchew, pietruszka,cebula,czosnek,pomid.susz, mąka pszenna**(gluten)**śmietana 18% **(poch.mleka**),czosnek,przyprawa curry,przyprawa natur.do mięsa b/ glutaminianu sodu,przypr.zioł) Surówka z kapusty kisz., marchewki, papryki cz., jabłka i koperku z dod. oleju rośl. Kompot śliwkowo-jabłkowy lekko sł. D.b/ml- bez dod.smiet. D.b/pszenicy-mięso mielone z,sos bez dod.mąki pszennej	Kawa zboż (**mleko 3,2%,**kawa zboż)(**zaw.gluten**)cukier do smaku)chałka**(zaw.gluten,może zaw.orzechy,,o.ziemne,mleko, jaja kurze)** z masłem (poch.mleka),melon D.b/ml i przetworzona-kawa zbożowa na nap.rośl.(**soja)** D.b/ml./b.orzecha,o.ziemnego, b/śl.il.mleka pieczywo z marg.lub bez dieta bez soi/owsa-kaszka ryzowa na wodzie
Alergeny:	Mleko, gluten, jaja kurze, seler,	Seler,jaja kurze,gluten	Gluten,mleko	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 maślanki w proszku- dzieci bez śladowych il. mleka dostają pieczywo bez smarowania. W przyprawie do rosołu „Vegeta Natur" mogą wystąpić nast. alergeny(**seler,soję, gorczycę, sezam,** zboża zaw.**gluten**)