











# JADŁOSPIS 03.02.2025 - 14.02.2025



Data	Śniadanie*	*	Obiad*	Podwieczorek*
<b>Poniedziałek</b> 03.02.2025r. <b>DZIEŃ CIASTA</b> <b>MARCHEWKOWEGO</b>	Chleb ziarnisty z masłem (1,7) Pasta twarogowa ze szczypiorkiem (1,7) kakao (1,7) herbata z cytryną <b>Chleb bezglutenowy, margaryna</b>		Zupa porowa z grzankami (1,7,9) Gulasz wieprzowy w sosie własnym (1,7) ziemniaki, kapusta gotowana słodko-kwaśna, sok tłoczony jabłko-gruszka	Ciasto marchewkowe (1,3,7) kawa na mleku (7) <b>Mąka bezglutenowa</b>
<b>Wtorek</b> 04.02.2025r.	Zupa mleczna z makaronem (1,3,7) Chleb razowy z masłem (1,7) szynka Boryny (1,6) ogórek świeży, herbata miętowa z cytryną <b>Chleb bezglutenowy, margaryna</b>		Rosół z kluseczkami (1,3,9) Filet z kurczaka w sosie własnym (1,7,9) ryż na sypko, marchewka baby na parze z masłem (7) kompot owocowy	Paluch mleczny z masłem (1,7) i dżemem truskawkowym, kakao (1,7) <b>Chleb bezglutenowy</b>
<b>Środa</b> 05.02.2025r. <b>DZIEŃ NUTELLI</b>	Bułka grahamka z masłem (1,7) Pasta z mięsa drobiowego (1,7,9) ze szczypiorkiem, papryka kolorowa, herbata z cytryną, kawa na mleku (7) <b>Chleb bezglutenowy, margaryna</b>		Zupa ogórkowa (1,7,9) Naleśniki z domową nutellą, ser śmietankowy (7) sok tłoczony jabłkowy	Sok z zielonych owoców (wyrób własny) ciastko zbożowe
<b>Czwartek</b> 06.02.2025r.	Płatki kukurydziane na mleku (1,7) Chleb helios z masłem (1,7) szynka drobiowa (1,6) pomidorki cherry, herbata miętowa z cytryną		Zupa selerowa z kaszką (1,7,9) Mięso mielone z papryką, pieczarkami i kukurydzą, makaron rurki (1,3) sok tłoczony jabłkowy	Ekler z masą budyniową (1,3,7) kawa na mleku (7) <b>Babczka z mąki bezglutenowej</b>
<b>Piątek</b> 07.02.2025r.	Chleb razowy z masłem (1,7) Pasta z makreli (1,4) z jajkiem (3) i ogórkiem kiszonym, herbata z cytryną <b>Chleb bezglutenowy, margaryna</b>		Zupa grochowa (1,9) Leniwe pierogi z cukrem i cynamonem (1,3,7) sok tłoczony jabłkowy	Koktajl bananowo-jabłkowy na maślanie (7) <b>Mus bananowo-jabłkowy, jogurt vege</b>
<b>Poniedziałek</b> 10.02.2025r. <b>DZIEŃ ROŚLIN</b> <b>STRĄCZKOWYCH</b>	Chleb ziarnisty z masłem (1,7) Sałatka makaronowa (1,3) z żółtego sera (7) ogórka świeżego i czosnku, kakao (1,7) herbata z cytryną <b>Chleb bezglutenowy, margaryna</b>		Zupa pomidorowa z ryżem (1,7,9) Jajko sadzone (1,3) ziemniaki purée (7) fasolka szparagowa gotowana na parze z masłem (7) kompot wieloowocowy	Mini pizza (1,7) z szynką (1,6) i serem (7) ketchup, herbata owocowa z cytryną <b>Mąka bezglutenowa</b>
<b>Wtorek</b> 11.02.2025r.	Płatki owsiane na mleku (1,7) Chleb razowy z masłem (1,7) szynkowa (1,6) pomidorki cherry, herbata miętowa z cytryną <b>Chleb bezglutenowy, margaryna</b>		Rosół jarski (1,9) Filet z kurczaka panierowany (1,3) ziemniaki purée (7) surówka z modrej kapusty, sok tłoczony jabłkowy	Kisiel owocowy z sosem waniliowym (7)
<b>Środa</b> 12.02.2025r.	Bułka wieloziarnista z masłem (1,7) Sałatka z jajek (3) szynki (1,6) i twarogu (7) ze szczypiorkiem, kawa na mleku (7) herbata z cytryną <b>Chleb bezglutenowy, margaryna</b>		Zupa kalafiorowa (1,7,9) Zrazy wieprzowe mielone (1,3) z ogórkiem kiszonym i papryką, kasza pęczak (1) sałatka z buraczków, kompot owocowy	Budyń czekoladowy (1,7) <b>Jogurt vege</b>
<b>Czwartek</b> 13.02.2025r.	Zupa mleczna z makaronem (1,3,7) Chleb helios z masłem (1,7) połędwica sopocka (1,6) papryka kolorowa, herbata miętowa z cytryną <b>Chleb bezglutenowy, margaryna</b>		Kapuśniak z kiszonej kapusty (1,9) Ryż zapiekany z jabłkiem i cynamonem ze śmietaną (1,7) sok tłoczony jabłko-gruszka	Hot-Dog (1,6) z ketchupem, herbata owocowa z cytryną <b>Chleb bezglutenowy tostowy, szynka bezglutenowa</b>
<b>Piątek</b> 14.02.2025r.	Chleb razowy z masłem (1,7) Jajecznicza ze szczypiorkiem (1,3,7) pomidorki cherry, kakao (1,7) herbata z cytryną <b>Chleb bezglutenowy, margaryna</b>		Zupa wiśniowa z makaronem (1,3) Klopsy z morschuczka siekane (1,3,4,7) ziemniaki purée (7) surówka z marchewki i jabłka, woda z cytryną	Sok owocowo-warzywny (wyrób własny) marchew, banan, jabłko, biszkopty (1,3)

\* Poszczególne elementy jadłospisu mogą ulec zmianie.

\* **Zamienniki dla dzieci z alergiami**

Sporządził:  
(Intendent, kucharka)

Zatwierdził:  
(Dyrektor, z-ca Dyrektora)

Do przygotowywania posiłków używane są przyprawy:

pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylija, papryka słodka, papryka ostra, kurkuma, gałka muszkatołowa, sól, cukier, miód.

Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy.