

JADŁOSPIS ŻŁOBEK

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 17.06.2024

Herbata truskawkowa
Masło (7)
Pieczywo pszenno-żytnie (1)
Serek z rzodkiewką (7)
Kabanosy drobiowo-wieprzowe
 Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor

Gruszka

Zupa krem z kalafiora z kurkumą i chrupiącymi grzankami czosnkowymi (1,9)

Zapiekany ryż z prażonym jabłkiem
Polewa jogurtowo-brzoskwiniowa (7)
Kompot owocowy/Woda

Bułeczka z masłem + słupki z ogórka zielonego (1,7)

WTOREK 18.06.2024

Ryż waniliowy na mleku (7)/Herbata malinowa
Masło (7)
Pieczywo pszenne (1)
Szynka chlebowa (6)
 Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor

Jabłko

Żurek z jajkiem, kiełbaską i warzywami (1,3,7,9,10)

Makaron w sosie szpinakowo-śmietanowym z ciecierzycą, pomidorkami koktajlowymi i serem feta (1,7)
Kompot owocowy/Woda

Sok owocowo-warzywny (jabłko burak) + wafel gofrowy naturalny (1)

ŚRODA 19.06.2024

Herbata miętowa
Masło (7)
Pieczywo pełnoziarniste (1,11)
Pieczony paszтет drobiowy (własnej roboty) (1)
Ser żółty Gouda (7)
 Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona

Malinowa maślanka (7)

Zupa koperkowa z kaszą jaglaną i warzywami (7,9)

Kotlet drobiowy w panierce (3)
 Młode ziemniaczki
 Buraczki
Kompot owocowy/Woda

Banan + talarki z błonnikiem bez cukru (1,7)

CZWARTEK 20.06.2024

Orzechowa owsianka na mleku (1,5,7)/Herbata czarna z cytryną
Masło (7)
Pieczywo graham (1)
Hummus pomidorowy z czarnuszką (własnej roboty)
 Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Świeże truskawki

Zupa jarzynowa z ziemniakami i fasolką szparagową (7,9)

Gulasz drobiowy z indyka z warzywami (9)
 Kluski śląskie
Surówka szwedzka z ogórków konserwowych z cebulką i marchewką (10)
Kompot owocowy/Woda

Jogurt naturalny pitny (7) + wafle ryżowe z ryżem brązowym

PIĄTEK 21.06.2024

Kakao na mleku (7)/Herbata wieloowocowa
Masło (7)
Pieczywo żytnie (1)
Twarożek (7)
 Miód wielokwiatowy
 Warzywa: sałata, pomidor, papryka

Koktajl mango na jogurcie naturalnym (7)

Zupa krem toskański z bazylią i serem mozzarella (7,9)

Paluszki rybne z mintaja w panierce (1,4)
 Młode ziemniaczki
Surówka z kapusty kiszzonej z marchewką i cebulką
Kompot owocowy/Woda

Ciasteczka zbożowe z owocami (1,7)

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Lubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

Według norm IŻZ dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla dzieci w wieku 1-3 lat wynosi: 1000 kcal

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 17.06.2024

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Serek z rzodkiewką (7) Kabanosy drobiowo-wieprzowe Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Gruszka	Zupa krem z kalafiora z kurkumą i chrupiącymi grzankami czosnkowymi (1,9)	Zapiekany ryż z prażonym jabłkiem Polewa jogurtowo-brzoskwiniowa (7) Kompot owocowy/Woda	Bułeczka z masłem + słupki z ogórka zielonego (1,7)
---	---------	---	--	---

WTOREK 18.06.2024

Ryż waniliowy na mleku (7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Szynka chlebowa (6) Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor	Jabłko	Żurek z jajkiem, kielbaską i warzywami (1,3,7,9,10)	Makaron w sosie szpinakowo-śmietanowym z ciecierzycą, pomidorkami koktajlowymi i serem feta (1,7) Kompot owocowy/Woda	Sok owocowo-warzywny (jabłko burak) + wafel gofrowy naturalny (1)
--	--------	---	--	---

ŚRODA 19.06.2024

Herbata miętowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pieczony paszтет drobiowy (własnej roboty) (1) Ser żółty Gouda (7) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Malinowa maślanka (7)	Zupa koperkowa z kaszą jaglaną i warzywami (7,9)	Kotlet drobiowy w panierce (3) Młode ziemniaczki Buraczki Kompot owocowy/Woda	Banan + talarki z błonnikiem bez cukru (1,7)
---	-----------------------	--	--	--

CZWARTEK 20.06.2024

Orzechowa owsianka na mleku (1,5,7)/Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo graham (1) Hummus pomidorowy z czarnuszką (własnej roboty) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Świeże truskawki	Zupa jarzynowa z ziemniakami i fasolką szparagową (7,9)	Gulasz drobiowy z indyka z warzywami (9) Kluski śląskie Surówka szwedzka z ogórków konserwowych z cebulką i marchewką (10) Kompot owocowy/Woda	Jogurt naturalny pitny (7) + wafle ryżowe z ryżem brązowym
---	------------------	---	---	--

PIĄTEK 21.06.2024

Kakao na mleku (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo żytnie (1) Twarożek (7) Miód wielokwiatowy Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Koktajl mango na jogurcie naturalnym (7)	Zupa krem toskański z bazylią i serem mozzarella (7,9)	Paluszki rybne z mintaja w panierce (1,4) Młode ziemniaczki Surówka z kapusty kiszzonej z marchewką i cebulką Kompot owocowy/Woda	Ciasteczka zbożowe z owocami (1,7)
---	--	--	--	------------------------------------

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Lubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

Według norm IŻZ dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla dzieci w wieku 4-6 lat wynosi: 1400 kcal

JADŁOSPIS DIETA BEZMLECZNA

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 17.06.2024

Herbata truskawkowa Margaryna Pieczywo pszenno-żytnie (1) Serek bezmleczny z rzodkiewką (6) Kabanosy drobiowo-wieprzowe Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Gruszka	Zupa krem z kalafiora z kurkumą i chrupiącymi grzankami czosnkowymi (1,9)	Zapiekany ryż z prażonym jabłkiem Polewa jogurtowo-brzoskwiniowa bezmleczna Kompot owocowy/Woda	Bułeczka z margaryną + słupki z ogórka zielonego (1)
---	---------	---	---	--

WTOREK 18.06.2024

Ryż waniliowy na napoju roślinnym/Herbata malinowa Margaryna Pieczywo pszenne (1) Szynka chlebowa (6) Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor	Jabłko	Żurek z jajkiem, kiełbaską i warzywami (1,3,9,10)	Makaron w sosie szpinakowo-śmietanowym z ciecierzycą, pomidorkami koktajlowymi i serem roślinnym (1) Kompot owocowy/Woda	Sok owocowo-warzywny (jabłko burak) + wafel gofrowy naturalny (1)
--	--------	---	---	---

ŚRODA 19.06.2024

Herbata miętowa Margaryna Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pieczony paszтет drobiowy (własnej roboty) (1) Ser żółty roślinny Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Malinowy shake na napoju roślinnym	Zupa koperkowa z kaszą jaglaną i warzywami (9)	Kotlet drobiowy w panierce (3) Młode ziemniaczki Buraczki Kompot owocowy/Woda	Banan + andruty (1)
---	------------------------------------	--	--	---------------------

CZWARTEK 20.06.2024

Orzechowa owsianka na mleku (1,5)/Herbata czarna z cytryną Margaryna Pieczywo graham (1) Hummus pomidorowy z czarnuszką (własnej roboty) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Świeże truskawki	Zupa jarzynowa z ziemniakami i fasolką szparagową (9)	Gulasz drobiowy z indyka z warzywami (9) Kluski śląskie Surówka szwedzka z ogórków konserwowych z cebulką i marchewką (10) Kompot owocowy/Woda	Napój owsiany bez cukru (1) + wafle ryżowe z ryżem brązowym
--	------------------	---	---	--

PIĄTEK 21.06.2024

Kakao na napoju roślinnym/Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo żytnie (1) Twarożek bezmleczny (6) Miód wielokwiatowy Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Koktajl mango na jogurcie roślinnym	Zupa krem toskański z bazylią i serem mozzarella roślinnym (9)	Paluszki rybne z mintaja w panierce (1,4) Młode ziemniaczki Surówka z kapusty kiszzonej z marchewką i cebulką Kompot owocowy/Woda	Baton owsiany z miodem (1)
--	-------------------------------------	--	--	----------------------------

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Lubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

JADŁOSPIS Z OGRANICZENIEM PROD. ZAW. GLUTEN

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PNIEDZIAŁEK 17.06.2024

Herbata truskawkowa
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Serek z rzodkiewką (7)
Kabanosy drobiowo-wieprzowe
 Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor

Gruszka

Zupa krem z kalafiora z kurkumą i chrupiącymi grzankami b/g czosnkowymi (9)

Zapiekany ryż z prażonym jabłkiem
Polewa jogurtowo-brzoskwiniowa (7)
Kompot owocowy/Woda

Buteczka b/g z masłem +
 słupki z ogórka zielonego (7)

WTOREK 18.06.2024

Ryż waniliowy na mleku (7)/Herbata malinowa
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Szynka chlebowa (6)
 Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor

Jabłko

Żurek b/g z jajkiem, kielbaską i warzywami (3,7,9,10)

Makaron b/g w sosie szpinakowo-śmietanowym z ciecierzycą, pomidorkami koktajlowymi i serem feta (7)
Kompot owocowy/Woda

Sok owocowo-warzywny (*jabłko burak*) + wafel ryżowy

ŚRODA 19.06.2024

Herbata miętowa
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Pieczony paszтет drobiowy (własnej roboty)
Ser żółty Gouda (7)
 Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona

Malinowa maślanka (7)

Zupa koperkowa z kaszą jaglaną i warzywami (7,9)

Kotlet drobiowy w panierce (3)
 Młode ziemniaczki
 Buraczki
Kompot owocowy/Woda

Banan + herbatniki **bezglutenowe (3)**

CZWARTEK 20.06.2024

Orzechowa owsianka b/g na mleku (5,7)/Herbata czarna z cytryną
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Hummus pomidorowy z czarnuszką (własnej roboty)
 Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Świeże truskawki

Zupa jarzynowa z ziemniakami i fasolką szparagową (7,9)

Gulasz drobiowy z indyka z warzywami (9)
 Kluski śląskie
Surówka szwedzka z ogórków konserwowych z cebulką i marchewką (10)
Kompot owocowy/Woda

Jogurt naturalny pitny (7) + wafle ryżowe z ryżem brązowym

PIĄTEK 21.06.2024

Kakao na mleku (7)/Herbata wieloowocowa
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Twarożek (7)
 Miód wielokwiatowy
 Warzywa: sałata, pomidor, papryka

Koktajl mango na jogurcie naturalnym (7)

Zupa krem tokański z bazylią i serem mozzarella (7,9)

Paluszki rybne z miruny b/g (4)
 Młode ziemniaczki
 Surówka z kapusty kiszzonej z marchewką i cebulką
Kompot owocowy/Woda

Muffinka bezglutenowa (3)

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Lubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

JADŁOSPIS DIETA WEGETARIAŃSKA

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 17.06.2024

Herbata truskawkowa
Masło (7)
Pieczywo pszenno-żytnie (1)
Serek z rzodkiewką (7)
Kabanosy roślinne
 Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor

Gruszka

Zupa krem z kalafiora z kurkumą i chrupiącymi grzankami czosnkowymi (1,9)

Zapiekany ryż z prażonym jabłkiem
Polewa jogurtowo-brzoskwiniowa (7)
Kompot owocowy/Woda

Bułeczka z masłem + słupki z ogórka zielonego (1,7)

WTOREK 18.06.2024

Ryż waniliowy na mleku (7)/Herbata malinowa
Masło (7)
Pieczywo pszenne (1)
Szynka roślinna
 Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor

Jabłko

Żurek z jajkiem, kiełbaską roślinną i warzywami (1,3,9,10)

Makaron w sosie szpinakowo-śmietanowym z ciecierzycą, pomidorkami koktajlowymi i serem feta (1,7)
Kompot owocowy/Woda

Sok owocowo-warzywny (jabłko burak) + wafel gofrowy naturalny (1)

ŚRODA 19.06.2024

Herbata miętowa
Masło (7)
Pieczywo pełnoziarniste (1,11)
Paszтет roślinny z ciecioriki
Ser żółty Gouda (7)
 Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona

Malinowa maślanka (7)

Zupa koperkowa z kaszą jaglaną i warzywami (7,9)

Nuggetsy wegetariańskie (1)
 Młode ziemniaczki
 Buraczki
Kompot owocowy/Woda

Banan + talarki z błonnikiem bez cukru (1,7)

CZWARTEK 20.06.2024

Orzechowa owsianka na mleku (1,5,7)/Herbata czarna z cytryną
Masło (7)
Pieczywo graham (1)
Hummus pomidorowy z czarnuszką (własnej roboty)
 Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Świeże truskawki

Zupa jarzynowa z ziemniakami i fasolką szparagową (7,9)

Gulasz z soczewicą i warzywami (9)
 Kluski śląskie
Surówka szwedzka z ogórków konserwowych z cebulką i marchewką (10)
Kompot owocowy/Woda

Jogurt naturalny pitny (7) + wafle ryżowe z ryżem brązowym

PIĄTEK 21.06.2024

Kakao na mleku (1,7)/Herbata wielowocowa
Masło (7)
Pieczywo żytnie (1)
Twarożek (7)
 Miód wielokwiatowy
 Warzywa: sałata, pomidor, papryka

Koktajl mango na jogurcie naturalnym (7)

Zupa krem toskański z bazylią i serem mozzarella (7,9)

Falafel pieczony z ciecierzycy (1)
 Młode ziemniaczki
 Surówka z kapusty kiszonej z marchewką i cebulką
Kompot owocowy/Woda

Ciasteczka zbożowe z owocami (1,7)

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Lubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

JADŁOSPIS DIETA BEZJAJECZNA

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 17.06.2024

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Serek z rzodkiewką (7) Kabanosy drobiowo-wieprzowe Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Gruszka	Zupa krem z kalafiora z kurkumą i chrupiącymi grzankami czosnkowymi (1,9)	Zapiekany ryż z prażonym jabłkiem Polewa jogurtowo-brzoskwiniowa (7) Kompot owocowy/Woda	Bułeczka z masłem + słupki z ogórka zielonego (1,7)
---	---------	---	--	---

WTOREK 18.06.2024

Ryż waniliowy na mleku (7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Szynka chlebowa (6) Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor	Jabłko	Żurek z kiełbaską i warzywami (1,7,9,10)	Makaron w sosie szpinakowo-śmietanowym z ciecierzycą, pomidorkami koktajlowymi i serem feta (1,7) Kompot owocowy/Woda	Sok owocowo-warzywny (jabłko burak) + wafel gofrowy naturalny (1)
--	--------	--	--	---

ŚRODA 19.06.2024

Herbata miętowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pieczony paszтет drobiowy (własnej roboty) (1) Ser żółty Gouda (7) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Malinowa maślanka (7)	Zupa koperkowa z kaszą jaglaną i warzywami (7,9)	Kotlet drobiowy w panierce (3) Młode ziemniaczki Buraczki Kompot owocowy/Woda	Banan + talarki z błonnikiem bez cukru (1,7)
---	-----------------------	--	--	--

CZWARTEK 20.06.2024

Orzechowa owsianka na mleku (1,5,7)/Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo graham (1) Hummus pomidorowy z czarnuszką (własnej roboty) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Świeże truskawki	Zupa jarzynowa z ziemniakami i fasolką szparagową (7,9)	Gulasz drobiowy z indyka z warzywami (9) Kluski śląskie Surówka szwedzka z ogórków konserwowych z cebulką i marchewką (10) Kompot owocowy/Woda	Jogurt naturalny pitny (7) + wafle ryżowe z ryżem brązowym
---	------------------	---	---	--

PIĄTEK 21.06.2024

Kakao na mleku (1,7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo żytnie (1) Twarożek (7) Miód wielokwiatowy Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Koktajl mango na jogurcie naturalnym (7)	Zupa krem toskański z bazylią i serem mozzarella (7,9)	Paluszki rybne z mintaja w panierce (1,4) Młode ziemniaczki Surówka z kapusty kiszzonej z marchewką i cebulką Kompot owocowy/Woda	Ciasteczka zbożowe z owocami (1,7)
---	--	--	--	------------------------------------

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Lubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.