

## JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

### ŚNIADANIE

### ZUPA

### OBIAD

#### PONIEDZIAŁEK 08.04.2024

Herbata truskawkowa <b>Masło (7)</b> <b>Pieczywo pszenno-żytnie (1,11)</b> Kabanosy drobiowe <b>Ser mozzarella kulka (7)</b> Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Jogurt naturalny z jabłkiem prażonym (7)	Zupa krem z dyni na mleczku kokosowym z groszkiem ptysiowym (1,3,7,9)	Paluszki rybne z mintaja w panierce (1,4) Ziemniaki gotowane Surówka z kapusty kiszonej z marchewką i cebulką <b>Kompot owocowy/Woda</b>	Banan + talarki z błonnikiem (1,7)
--	--	---	---	------------------------------------

#### WTOREK 09.04.2024

Herbata malinowa <b>Masło (7)</b> <b>Pieczywo pszenne (1,11)</b> Kiełbaski śniadaniowe z keczupem <b>Ser żółty Gouda (7)</b> Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor	Gruszka	Barszcz czerwony z warzywami i fasolą zabieleny śmietanką (7,9)	Makaron z twarogiem i polewą jogurtowo-jagodową 1,7) <b>Kompot owocowy/Woda</b>	Pieczywo chrupkie razowe z powidłami śliwkowymi (1)
--	---------	---	--	---

#### ŚRODA 10.04.2024

Owsianka waniliowa z żurawiną na mleku (1,7)/Herbata miętowa <b>Masło (7)</b> <b>Pieczywo pełnoziarniste (1,11)</b> Szynka chlebowa Warzywa: rosłonka, ogórek, papryka czerwona	Koktajl bananowy na kefirze (7)	Zupa kalafiorowa z ziemniakami i koperkiem (7,9)	Gulasz drobiowy <b>Kasza bulgur (1)</b> Mix warzyw gotowany (marchew, kalafior, brokuł) <b>Kompot owocowy/Woda</b>	Rogalik maślan (1,3) + melon
---	---------------------------------	--	---	------------------------------

#### CZWARTEK 11.04.2024

Orzechowa jaglanka na mleku (5,7,8)/Herbata czarna z cytryną <b>Masło (7)</b> <b>Pieczywo graham (1,11)</b> Wędlin kurczak wolno gotowany Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Sok jabłko truskawka	Zupa zacierkowa z warzywami i świeżą natką pietruszki (1,9)	Kotlety mielone z łopatki wieprzowej (1) Ziemniaki gotowane Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalny (7) <b>Kompot owocowy/Woda</b>	Baton RAW daktylowy z orzechami i nasionami chia (5,8)
---	----------------------	---	---	--

#### PIĄTEK 12.04.2024

Kawa zbożowa na mleku (1,7)/Herbata wieloowocowa <b>Masło (7)</b> <b>Pieczywo graham (1,11)</b> Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3) Twarożek (7) Warzywa: sałata, pomidor, rzodkiewka	Deser a la straciatella z gorzką czekoladą (7)	Zupa krem z czerwonej soczewicy z grzankami złotowymi (1,9)	Pierogi z serem i ziemniakami polane śmietanką (1,7) Surówka z marchewki i jabłka z oliwą <b>Kompot owocowy/Woda</b>	Jabłko + podptomyki bez cukru (1,7)
--	--	---	--	-------------------------------------

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/12: 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 IŻŻ dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla dzieci w wieku 4-6 lat wynosi: 1400 kcal**



## JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY (DIETA BEZMLECZNA)

### ŚNIADANIE

### ZUPA

### OBIAD

#### PNIEDZIAŁEK 08.04.2024

Herbata truskawkowa  
**Margaryna**  
**Pieczywo pszenno-żytnie (1,11)**  
 Kabanosy drobiowe  
**Ser roślinny żółty**  
 Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor

Jogurt naturalny  
 roślinny z jabłkiem  
 prażonym

Zupa krem z dyni na mleczku kokosowym  
 + grzanki (1,9)

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

Banan + wafle kukurydziane

#### WTOREK 09.04.2024

Herbata malinowa  
**Margaryna**  
**Pieczywo pszenne (1,11)**  
**Kiełbaski śniadaniowe z keczupem**  
**Ser żółty roślinny**  
 Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor

Gruszka

Barszcz czerwony z warzywami i fasolą  
 (9)

Makaron z tofu i polewą jogurtowo-jagodową b/m (1,6)  
**Kompot owocowy/Woda**

Pieczywo chrupkie razowe z  
 powidłami śliwkowymi (1)

#### ŚRODA 10.04.2024

Owsianka waniliowa z żurawiną na napoju roślinnym  
 (1)/Herbata miętowa  
**Margaryna**  
**Pieczywo pełnoziarniste (1,11)**  
**Szynka chlebowa**  
 Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona

Koktajl bananowy na  
 napoju roślinnym

Zupa kalafiorowa z ziemniakami i  
 koperkiem (9)

Gulasz drobiowy  
**Kasza bulgur (1)**  
 Mix warzyw gotowany (marchew, kalafior, brokuł)  
**Kompot owocowy/Woda**

Rogalik maślan (1,3) +  
 melon

#### CZWARTEK 11.04.2024

Orzechowa jaglanka na napoju roślinnym (5,8)/Herbata czarna z  
 cytryną  
**Margaryna**  
**Pieczywo graham (1,11)**  
**Wędlina kurczak wolno gotowany**  
 Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Sok jabłko truskawka

Zupa zacierkowa z warzywami i świeżą  
 natką pietruszki (1,9)

Kotlety mielone z łopatki wieprzowej (1)  
 Ziemniaki gotowane  
**Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalny roślinnym**  
**Kompot owocowy/Woda**

Baton RAW daktylowy z  
 orzechami i nasionami chia  
 (5,8)

#### PIĄTEK 12.04.2024

Kawa zbożowa na napoju roślinnym (1)/Herbata wieloowocowa  
**Margaryna**  
**Pieczywo graham (1,11)**  
**Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3)**  
**Twarożek (7)**  
 Warzywa: sałata, pomidor, rzodkiewka

Deser a la straciatella  
 z gorzką czekoladą

Zupa krem z czerwonej soczewicy z  
 grzankami ziołowymi (1,9)

Pierogi z ziemniakami polane jogurtem roślinnym (1)  
 Surówka z marchewki i jabłka z oliwą  
**Kompot owocowy/Woda**

Jabłko + andruty (1)

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/12: 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 IŻŻ dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla dzieci w wieku 4-6 lat wynosi: 1400 kcal**



## JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY (DIETA Z OGRANICZENIEM PROD. ZAW. GLUTEN)

### ŚNIADANIE

### ZUPA

### OBIAD

#### PONIEDZIAŁEK 08.04.2024

Herbata truskawkowa <b>Masło (7)</b> <b>Pieczywo bezglutenowe</b> Kabanosy drobiowe <b>Ser mozzarella kulka (7)</b> Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Jogurt naturalny z jabłkiem prażonym (7)	Zupa krem z dyni na mleczku kokosowym z grzankami b/g (9)	Paluszki rybne z mintaja w panierce (1,4) Ziemniaki gotowane Surówka z kapusty kiszonej z marchewką i cebulką <b>Kompot owocowy/Woda</b>	Banan + wafle kukurydziane
---	--	---	---	----------------------------

#### WTOREK 09.04.2024

Herbata malinowa <b>Masło (7)</b> <b>Pieczywo bezglutenowe</b> Kiełbaski śniadaniowe z keczupem <b>Ser żółty Gouda (7)</b> Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor	Gruszka	Barszcz czerwony z warzywami i fasolą zabieleny śmietanką (7,9)	Makaron b/g z twarogiem i polewą jogurtowo-jagodową (7) <b>Kompot owocowy/Woda</b>	Wafle ryżowe z powidłami śliwkowymi (1)
--	---------	---	---	---

#### ŚRODA 10.04.2024

Owsianka b/g waniliowa z żurawiną na mleku (7)/Herbata miętowa <b>Masło (7)</b> <b>Pieczywo bezglutenowe</b> Szynka chlebowa Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Koktajl bananowy na kefirze (7)	Zupa kalafiorowa z ziemniakami i koperkiem (7,9)	Gulasz drobiowy <b>Kasza jaglana</b> Mix warzyw gotowany (marchew, kalafior, brokuł) <b>Kompot owocowy/Woda</b>	Muffinka b/g z morelą (3) + melon
---	---------------------------------	--	--	-----------------------------------

#### CZWARTEK 11.04.2024

Orzechowa jaglanka na mleku (5,7,8)/Herbata czarna z cytryną <b>Masło (7)</b> <b>Pieczywo bezglutenowe</b> Wędlina kurczak wolno gotowany Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Sok jabłko truskawka	Zupa zacierkowa b/g z warzywami i świeżą natką pietruszki (9)	Kotlety mielone z łopatki wieprzowej b/g Ziemniaki gotowane Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalny (7) <b>Kompot owocowy/Woda</b>	Brownie czekoladowe b/g (3)
---	----------------------	---	---	-----------------------------

#### PIĄTEK 12.04.2024

Kakao na mleku (7)/Herbata wieloowocowa <b>Masło (7)</b> <b>Pieczywo bezglutenowe</b> Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3) Twarożek (7) Warzywa: sałata, pomidor, rzodkiewka	Deser a la straciatella z gorzką czekoladą (7)	Zupa krem z czerwonej soczewicy z grzankami ziołowymi b/g (9)	Pierogi b/g z serem i ziemniakami polane śmietanką (7) Surówka z marchewki i jabłka z oliwą <b>Kompot owocowy/Woda</b>	Jabłko + herbatniki b/g
--	--	---	--	-------------------------

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/12: 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-Łubin 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 IŻŻ dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla dzieci w wieku 4-6 lat wynosi: 1400 kcal**

# JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY (DIETA Z OGRANICZENIEM PROD. ZAW. GLUTEN I BEZMLECZNA)

## ŚNIADANIE

## ZUPA

## OBIAD

### PONIEDZIAŁEK 08.04.2024

Herbata truskawkowa <b>Margaryna</b> <b>Pieczywo bezglutenowe</b> Kabanosy drobiowe <b>Ser roślinny żółty</b> Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Jogurt naturalny roślinny z jabłkiem prażonym	Zupa krem z dyni na mleczku kokosowym + grzanki b/g (9)	Paluszki rybne z miruny w panierce (4) Ziemniaki gotowane Surówka z kapusty kiszzonej z marchewką i cebulką <b>Kompot owocowy/Woda</b>	Banan + wafle kukurydziane
---	---	---	---	----------------------------

### WTOREK 09.04.2024

Herbata malinowa <b>Margaryna</b> <b>Pieczywo bezglutenowe</b> Kiełbaski śniadaniowe z keczupem <b>Ser żółty roślinny</b> Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor	Gruszka	Barszcz czerwony z warzywami i fasolą (9)	Makaron b/g z tofu i polewą jogurtowo-jagodową b/m (6) <b>Kompot owocowy/Woda</b>	Wafle ryżowe z powidłami śliwkowymi (1)
---	---------	---	--	---

### ŚRODA 10.04.2024

Owsianka b/g waniliowa z żurawiną na napoju roślinnym /Herbata miętowa <b>Margaryna</b> <b>Pieczywo bezglutenowe</b> <b>Szynka chlebowa</b> Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Koktajl bananowy na napoju roślinnym	Zupa kalafiorowa z ziemniakami i koperkiem (9)	Gulasz drobiowy <b>Kasza jaglana</b> Mix warzyw gotowany (marchew, kalafior, brokuł) <b>Kompot owocowy/Woda</b>	Muffinka bezglutenowa z morelą (3) + melon
---	--------------------------------------	--	--	--

### CZWARTEK 11.04.2024

Orzechowa jaglanka na napoju roślinnym (5,8)/Herbata czarna z cytryną <b>Margaryna</b> <b>Pieczywo bezglutenowe</b> <b>Wędlin kurczak wolno gotowany</b> Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Sok jabłko truskawka	Zupa zacierkowa z warzywami i świeżą natką pietruszki (9)	Kotlety mielone z łopatki wieprzowej b/g Ziemniaki gotowane <b>Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalny roślinnym</b> <b>Kompot owocowy/Woda</b>	Brownie bezglutenowe z malinami (3)
--	----------------------	---	--	-------------------------------------

### PIĄTEK 12.04.2024

Kakao na napoju roślinnym/Herbata wieloowocowa <b>Margaryna</b> <b>Pieczywo bezglutenowe</b> Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3) <b>Twarożek (7)</b> Warzywa: sałata, pomidor, rzodkiewka	Deser a la straciatella z gorzką czekoladą	Zupa krem z czerwonej soczewicy z grzankami ziołowymi b/g (9)	Pierogi b/g z ziemniakami polane jogurtem roślinnym Surówka z marchewki i jabłka z oliwą <b>Kompot owocowy/Woda</b>	Jabłko + herbatniki b/g
--	--	---	---	-------------------------

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/12: 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 IŻŻ **dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla dzieci w wieku 4-6 lat wynosi: 1400 kcal**

## JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY (DIETA BEZJAJECZNA)

### ŚNIADANIE

### ZUPA

### OBIAD

#### PONIEDZIAŁEK 08.04.2024

Herbata truskawkowa <b>Masło (7)</b> <b>Pieczywo pszenno-żytnie (1,11)</b> Kabanosy drobiowe <b>Ser mozzarella kulka (7)</b> Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	<b>Jogurt naturalny z jabłkiem prażonym (7)</b>	<b>Zupa krem z dyni na mleczku kokosowym z grzankami (1,9)</b>	<b>Paluszki rybne z mintaja w panierce (1,4)</b> Ziemniaki gotowane Surówka z kapusty kiszzonej z marchewką i cebulką <b>Kompot owocowy/Woda</b>	<b>Banan + talarki z błonnikiem (1,7)</b>
--	---	--	---	---

#### WTOREK 09.04.2024

Herbata malinowa <b>Masło (7)</b> <b>Pieczywo pszenne (1,11)</b> <b>Kiełbaski śniadaniowe z keczupem</b> <b>Ser żółty Gouda (7)</b> Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor	<b>Gruszka</b>	<b>Barszcz czerwony z warzywami i fasolą zabieleną śmietanką (7,9)</b>	<b>Makaron z twarogiem i polewą jogurtowo-jagodową (1,7)</b> <b>Kompot owocowy/Woda</b>	<b>Pieczywo chrupkie razowe z powidłami śliwkowymi (1)</b>
---	----------------	--	--	--

#### ŚRODA 10.04.2024

<b>Owsianka waniliowa z żurawiną na mleku (1,7)/Herbata miętowa</b> <b>Masło (7)</b> <b>Pieczywo pełnoziarniste (1,11)</b> <b>Szynka chlebowa</b> Warzywa: rosółka, ogórek, papryka czerwona	<b>Koktajl bananowy na kefirze (7)</b>	<b>Zupa kalafiorowa z ziemniakami i koperkiem (7,9)</b>	<b>Gulasz drobiowy</b> <b>Kasza bulgur (1)</b> Mix warzyw gotowany ( <i>marchew, kalafior, brokuł</i> ) <b>Kompot owocowy/Woda</b>	<b>Bułeczka maślana + melon</b>
--	--	---	---	---------------------------------

#### CZWARTEK 11.04.2024

<b>Orzechowa jaglanka na mleku (5,7,8)/Herbata czarna z cytryną</b> <b>Masło (7)</b> <b>Pieczywo graham (1,11)</b> <b>Wędliną kurczak wolno gotowany</b> Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	<b>Sok jabłko truskawka</b>	<b>Zupa zacierkowa z warzywami i świeżą natką pietruszki (1,9)</b>	<b>Kotlety mielone z łopatki wieprzowej (1)</b> Ziemniaki gotowane <b>Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalny (7)</b> <b>Kompot owocowy/Woda</b>	<b>Baton RAW daktylowy z orzechami i nasionami chia (5,8)</b>
--	-----------------------------	--	---	---

#### PIĄTEK 12.04.2024

<b>Kawa zbożowa na mleku (1,7)/Herbata wieloowocowa</b> <b>Masło (7)</b> <b>Pieczywo graham (1,11)</b> <b>Pasta warzywna z ciecierzycy</b> <b>Twarożek (7)</b> Warzywa: sałata, pomidor, rzodkiewka	<b>Deser a la straciatella z gorzką czekoladą (7)</b>	<b>Zupa krem z czerwonej soczewicy z grzankami ziołowymi (1,9)</b>	<b>Pierogi z serem i ziemniakami polane śmietanką (1,7)</b> Surówka z marchewki i jabłka z oliwą <b>Kompot owocowy/Woda</b>	<b>Jabłko + podpłomyki bez cukru (1,7)</b>
--	---	--	---	--

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/12: 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-Łubin 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 IŻŻ dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla dzieci w wieku 4-6 lat wynosi: 1400 kcal**

## JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY (DIETA WEGETARIAŃSKA)

### ŚNIADANIE

### ZUPA

### OBIAD

#### PONIEDZIAŁEK 08.04.2024

Herbata truskawkowa  
**Masło (7)**  
**Pieczywo pszenno-żytnie (1,11)**  
 Kabanosy roślinne  
**Ser mozzarella kulka (7)**  
 Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor

Jogurt naturalny z  
jabłkiem prażonym (7)

Zupa krem z dyni na mleczku kokosowym  
z groszkiem ptysiowym (1,3,7,9)

**Nuggetsy wegetariańskie (1)**  
 Ziemniaki gotowane  
 Surówka z kapusty kiszonej z marchewką i cebulką  
**Kompot owocowy/Woda**

Banan + talarki z błonnikiem  
(1,7)

#### WTOREK 09.04.2024

Herbata malinowa  
**Masło (7)**  
**Pieczywo pszenne (1,11)**  
**Kiełbaski śniadaniowe roślinne z keczupem**  
**Ser żółty Gouda (7)**  
 Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor

Gruszka

Barszcz czerwony z warzywami i fasolą  
zabielany śmietanką (7,9)

**Makaron z twarogiem i polewą jogurtowo-jagodową (1,7)**  
**Kompot owocowy/Woda**

**Pieczywo chrupkie razowe z  
powidłami śliwkowymi (1)**

#### ŚRODA 10.04.2024

Owsianka waniliowa z żurawiną na mleku (1,7)/Herbata  
miętowa  
**Masło (7)**  
**Pieczywo pełnoziarniste (1,11)**  
**Szynka roślinna**  
 Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona

Koktajl bananowy na  
kefirze (7)

Zupa kalafiorowa z ziemniakami i  
koperkiem (7,9)

**Gulasz warzywny z vege gyrosem z fasoli (1)**  
**Kasza bulgur (1)**  
 Mix warzyw gotowany (marchew, kalafior, brokuł)  
**Kompot owocowy/Woda**

**Rogalik maślan (1,3) +  
melon**

#### CZWARTEK 11.04.2024

**Orzechowa jaglanka na mleku (5,7,8)/Herbata czarna z cytryną**  
**Masło (7)**  
**Pieczywo graham (1,11)**  
**Szynka roślinna**  
 Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Sok jabłko truskawka

Zupa zacierkowa z warzywami i świeżą  
natką pietruszki vege (1,9)

**Kotlety roślinne (1)**  
 Ziemniaki gotowane  
**Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalny (7)**  
**Kompot owocowy/Woda**

**Baton RAW daktylowy z  
orzechami i nasionami chia  
(5,8)**

#### PIĄTEK 12.04.2024

**Kawa zbożowa na mleku (1,7)/Herbata wieloowocowa**  
**Masło (7)**  
**Pieczywo graham (1,11)**  
**Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3)**  
**Twarożek (7)**  
 Warzywa: sałata, pomidor, rzodkiewka

**Deser a la straciatella  
z gorzką czekoladą (7)**

Zupa krem z czerwonej soczewicy z  
grzankami ziołowymi (1,9)

**Pierogi z serem i ziemniakami polane śmietanką (1,7)**  
 Surówka z marchewki i jabłka z oliwą  
**Kompot owocowy/Woda**

Jabłko + **podpłomyki bez  
cukru (1,7)**

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/12: 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-Łubin 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 IŻŻ dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla dzieci w wieku 4-6 lat wynosi: 1400 kcal**