

JADŁOSPIS ŻŁOBEK				
ŚNIADANIE	ZUPA		OBIAD	
PONIEDZIAŁEK				
Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szynka chlebowa (6) Serek ziołowy (własnej roboty) (7) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Arbuz	Zupa krem z zielonego groszku z miętą i prażonym słonecznikiem (9)	Kurczak w sosie z papryką, brzoskwiniami i marchewką z prażonymi orzeszkami ziemnymi Kasza kuskus (1) Kompot owocowy	Banan + chrupki kukurydziane
WTOREK				
Owsianka z jabłkiem na mleku (1,7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Pasta ze słonecznika z soczewicą czerwoną Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Zupa brokułowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)	Makaron w sosie Carbonara z podsmażoną szynką wieprzową (1,7) Ogórek małosolny Kompot owocowy	Rogal maślan z marmoladą owocową (1,3)
Środa				
Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Twarożek (7) Choco dżem śliwkowy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Lemoniada truskawkowa	Zupa pomidorowa z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,7,9)	Kotlety mielone z łopatki wieprzowej (1) Ziemniaki gotowane Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7) Kompot owocowy	Koktajl banan-truskawka na jogurcie naturalnym (7) + talarki z błonnikiem bez cukru (1,7)
CZWARTEK				
Kawa zbożowa na mleku (1,7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Parówki z fileta śniadaniowe z keczupem Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Kolorowa galaretka z owocami	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i warzywami (1,9)	Naleśniki z serem (1,3,7) Jogurt naturalny (7) Kompot owocowy	Sok jabłko – marchewka + morela
PIĄTEK				

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 BEZMLECZNA

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁE

Herbata truskawkowa Margaryna Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szynka chlebowa (6) Serek ziołowy (własnej roboty) roślinny Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Arbuz	Zupa krem z zielonego groszku z miętą i prażonym słonecznikiem (9)	Kurczak w sosie z papryką, brzoskwiniami i marchewką z prażonymi orzeszkami ziemnymi Kasza kuskus (1) Kompot owocowy	Banan + chrupki kukurydziane
---	-------	--	--	------------------------------

WTOREK

Owsianka z jabłkiem na napój roślinny (1)/Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo graham (1) Pasta ze słonecznika z soczewicą czerwoną Warzywa: rosółka, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Zupa brokułowa z ziemniaczkami i koperkiem (9)	Makaron w sosie Carbonara z podsmażoną szynką wieprzową b/m (1) Ogórek małosolny Kompot owocowy	Rogal maślan z marmoladą owocową (1,3)
---	---------	--	---	--

Środa

Herbata malinowa Margaryna Pieczywo pszenne (1) Twarożek roślinny (6) Choco dżem śliwkowy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Lemoniada truskawkowa	Zupa pomidorowa z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,9)	Kotlety mielone z łopatki wieprzowej (1) Ziemniaki gotowane Surówka z ogórka zielonego z koperkiem Kompot owocowy	Koktajl banan-truskawka na jogurcie naturalnym roślinnym + andruty (1)
--	-----------------------	---	--	--

CZWARTEK

Kawa zbożowa na napój roślinny (1)/Herbata wiśniowa Margaryna Pieczywo pszenne (1) Parówki z fileta śniadaniowe z keczupem Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Kolorowa galaretka z owocami	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i warzywami (1,9)	Naleśniki z jabłkiem (1,3) Jogurt naturalny roślinny Kompot owocowy	Sok jabłko – marchewka + morela
--	------------------------------	---	---	---------------------------------

PIĄTEK

--	--	--	--	--

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 PRZEDSZKOLE DIETA Z OGRANICZENIEM PRODUKTÓW ZAWIERAJACYCH GLUTEN

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁE

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Szynka chlebowa (6) Serek ziołowy (własnej roboty) (7) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Arbuz	Zupa krem z zielonego groszku z miętą i prażonym słonecznikiem (9)	Kurczak w sosie z papryką, brzoskwiniami i marchewką z prażonymi orzeszkami ziemnymi Kasza jaglana Kompot owocowy	Banan + chrupki kukurydziane
--	-------	--	---	------------------------------

WTOREK

Owsianka b/g z jabłkiem na mleku (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Pasta ze słonecznika z soczewicą czerwoną Warzywa: rosółka, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Zupa brokułowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)	Makaron b/g w sosie Carbonara z podsmażoną szynką wieprzową (7) Ogórek małosolny Kompot owocowy	Muffinka b/g z morelą (3)
--	---------	--	---	---------------------------

Środa

Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Twarożek (7) Choco dżem śliwkowy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Lemoniada truskawkowa	Zupa pomidorowa z makaronem b/g i świeżą natką pietruszki (7,9)	Kotlety mielone z łopatką wieprzowej b/g Ziemniaki gotowane Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7) Kompot owocowy	Koktajl banan-truskawka na jogurcie naturalnym (7) + wafle kukurydziane
--	-----------------------	---	--	---

CZWARTEK

Kakao na mleku (7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Parówki z fileta śniadaniowe z keczupem Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Kolorowa galaretka z owocami	Zupa krupnik z kaszą jaglaną i warzywami (9)	Pancakes bezglutenowe (3) Jogurt naturalny (7) Kompot owocowy	Sok jabłko – marchewka + morela
---	------------------------------	--	---	---------------------------------

PIĄTEK

--	--	--	--	--

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

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szynka chlebowa (6) Serek ziołowy (własnej roboty) (7) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Arbuz	Zupa krem z zielonego groszku z miętą i prażonym słonecznikiem (9)	Kurczak w sosie z papryką, brzoskwiniami i marchewką z prażonymi orzeszkami ziemnymi Kasza kuskus (1) Kompot owocowy	Banan + chrupki kukurydziane
--	-------	--	--	------------------------------

WTOREK

Owsianka z jabłkiem na mleku (1,7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Pasta ze słonecznika z soczewicą czerwoną Warzywa: rosółka, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Zupa brokułowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)	Makaron w sosie Carbonara z podsmażoną szynką wieprzową (1,7) Ogórek małosolny Kompot owocowy	Rogal maślany z marmoladą owocową b/jaj (1)
--	---------	--	---	---

ŚRODA

Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Twarożek (7) Choco dżem śliwkowy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Lemoniada truskawkowa	Zupa pomidorowa z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,7,9)	Kotlety mielone z łopatki wieprzowej (1) Ziemniaki gotowane Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7) Kompot owocowy	Koktajl banan-truskawka na jogurcie naturalnym (7) + talarki z błonnikiem bez cukru (1,7)
---	-----------------------	---	--	---

CZWARTEK

Kawa zbożowa na mleku (1,7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Parówki z fileta śniadaniowe z keczupem Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Kolorowa galaretka z owocami	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i warzywami (1,9)	Naleśniki b/jaj b/m z serem (1,7) Jogurt naturalny (7) Kompot owocowy	Sok jabłko – marchewka + morela
---	------------------------------	---	---	---------------------------------

PIĄTEK

--	--	--	--	--

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

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szynka roślinna Serek ziołowy (własnej roboty) (7) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Arbuz	Zupa krem z zielonego groszku z miętą i prażonym słonecznikiem (9)	Ciecierzycza w sosie z papryką, brzoskwiniami i marchewką z prażonymi orzeszkami ziemnymi Kasza kuskus (1) Kompot owocowy	Banan + chrupki kukurydziane
--	-------	--	---	------------------------------

WTOREK

Owsianka z jabłkiem na mleku (1,7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Pasta ze słonecznika z soczewicą czerwoną Warzywa: rosółka, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Zupa brokułowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)	Makaron w sosie Carbonara z vege gyrosem z fasoli (1,7) Ogórek małosolny Kompot owocowy	Rogal maślany z marmoladą owocową (1,3)
--	---------	--	---	---

Środa

Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Twarożek (7) Choco dżem śliwkowy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Lemoniada truskawkowa	Zupa pomidorowa z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,7,9)	Nuggety wegetariańskie (1) Ziemniaki gotowane Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7) Kompot owocowy	Koktajl banan-truskawka na jogurcie naturalnym (7) + talarki z błonnikiem bez cukru (1,7)
---	-----------------------	---	--	---

CZWARTEK

Kawa zbożowa na mleku (1,7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Kiełbaski roślinne z keczupem Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Kolorowa galaretka z owocami	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i warzywami (1,9)	Naleśniki z serem (1,3,7) Jogurt naturalny (7) Kompot owocowy	Sok jabłko – marchewka + morela
---	------------------------------	---	---	---------------------------------

PIĄTEK

--	--	--	--	--

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-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.

JADŁOSPIS DIETA BEZ ORZECHA

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szynka chlebowa (6) Serek ziołowy (własnej roboty) (7) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Arbuz	Zupa krem z zielonego groszku z miętą i prażonym słonecznikiem (9)	Kurczak w sosie z papryką, brzoskwiniami i marchewką (bez orzeszków) Kasza kuskus (1) Kompot owocowy	Banan + chrupki kukurydziane
--	-------	--	---	------------------------------

WTOREK

Płatki żytnie z jabłkiem na mleku (1,7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Pasta ze słonecznika z soczewicą czerwoną Warzywa: rosółka, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Zupa brokułowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)	Makaron w sosie Carbonara z podsmażoną szynką wieprzową (1,7) Ogórek małosolny Kompot owocowy	Rogal maślan z marmoladą owocową (1,3)
---	---------	---	--	---

Środa

Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Twarożek (7) Choco dżem śliwkowy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Lemoniada truskawkowa	Zupa pomidorowa z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,7,9)	Kotlety mielone z łopatki wieprzowej (1) Ziemniaki gotowane Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7) Kompot owocowy	Koktajl banan-truskawka na jogurcie naturalnym (7) + wafle ryżowe
---	--------------------------	--	--	--

CZWARTEK

Kawa zbożowa na mleku (1,7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Parówki z fileta śniadaniowe z keczupem Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Kolorowa galaretka z owocami	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i warzywami (1,9)	Naleśniki z serem (1,3,7) Jogurt naturalny (7) Kompot owocowy	Sok jabłko – marchewka + morela
---	---------------------------------	--	---	---------------------------------

PIĄTEK

--	--	--	--	--

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.