

JADŁOSPIS
od dnia 13-24.10. 2025 r.

DZIEŃ	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 13.10.2025	<u>Kanapka</u> – chleb ziarnisty (mąka pszenna , mąka żytnia , zboża zawierające gluten) z masłem (z mleka), połędwicą drobiową, sałatą zieloną i pomidorem. Kawa z mlekiem . Winogrona	<u>Zupa</u> - kapuśniak z ziemniakami/kapusta kiszona, marchew, seler , pietruszka, kielbasa, pomidory, ziemniaki/250g/[179] <u>II danie</u> - racuszki drożdżowe z jabłkiem i jogurtem owocowym/ mleko , mąka pszenna , jajka , drożdże, olej, jabłka, jogurt owocowy (z mleka)/150g/ [309] Kompot [86]	Kisiel z owoców leśnych /wyrób własny/maliny, borówki, skrobia ziemniaczana. Weka (mąka pszenna) z masłem (z mleka). Śliwki
Wtorek 14.10.2025	<u>Zupa mleczna</u> - płatki wielozbożowe (zboża zawierające gluten) na mleku . Rogal maślany (mąka pszenna) z masłem (z mleka) i konfiturą z żurawiny i gruszek. Marchewka	<u>Zupa</u> – rosół z makaronem / kurczak, marchew , pietruszka, seler , por, kapusta, cebula, makaron nitki (mąka pszenna) /250g/[233] <u>II danie</u> – kotlet drobiowy w panierce kukurydzianej/filet z kurczaka, jajka , mleko , mąka pszenna , panierka kukurydziana, olej/75g/, ziemniaki /100g/ surówka z selera, jabłka, jogurtu naturalnego (z mleka) i rodzynek /50g/ [279] Kompot [86].	Galaretka z bitą śmietaną i posypką z owoców liofilizowanych. Mandarynka
Środa 15.10.2025	<u>Kanapka</u> – chleb graham (mąka pszenna , mąka żytnia) z masłem (z mleka), serem żółtym (z mleka), ogórkiem kiszonym i papryką. Kakao z mlekiem . Pomarańcze	<u>Zupa</u> - barszcz czerwony z ziemniakami /buraki, marchew, pietruszka, seler , śmietana (z mleka), ziemniaki,/250g/ [133] <u>II danie</u> – łazanki z kapustą i kielbasą/ makaron łazanki(mąka pszenna), kapusta biała, olej, cebula, kielbasa, boczek /150g/ [335] Jabłko/ Kompot [86]	Sakiewki drożdżowe z marmoladą /wyrób własny/ (mąka pszenna , mleko , jajka , masło (z mleka), drożdże). Mleko . Melon
Czwartek 16.10.2025	<u>Zupa mleczna</u> - płatki ryżowe na mleku . Chleb pszenny (mąka pszenna , mąka żytnia) z masłem (z mleka), serkiem śniadaniowym, białą rzodkiew i zieloną cebulką. Banan	<u>Zupa</u> - brokułowa z groszkiem ptyś/ brokuły , marchewka, pietruszka, seler , śmietana (z mleka), groszek ptyśiowy (mąka pszenna), liście pietruszki/250g/[164] <u>II danie</u> – gulasz mięsny w sosie własnym /mięso szynka, cebula, olej, śmietana (z mleka), mąka pszenna /75g/, kasza jęczmienna /100g/ ogórek kiszony/50g/[285] Kompot[86]	Budyń waniliowy/ wyrób własny/ (mleko , wanilia, masło (z mleka), skrobia ziemniaczana). Chrupki kukurydziano-bananowe. Gruszka
Piątek 17.10.2025	<u>Kanapka</u> - chleb słonecznikowy (mąka pszenna , mąka żytnia , zboża zawierające gluten) z pastą jajeczną ze szczypiorkiem. Kawa z mlekiem . Mandarynka	<u>Zupa</u> – jarzynowa z ryżem /marchew, pietruszka, seler , kapusta, por, kalafior, śmietana (z mleka), ryż brązowy/250g/[128] <u>II danie</u> – pulpety rybne w sosie koperkowym/ryba miruna , bułki (mąka pszenna), jajka , olej, śmietana (z mleka), koperek/75g/ /ziemniaki/100g/ bukiet warzyw gotowanych/50g/ [247]Kompot [86]	Wafel tortowy (mąka pszenna) z masą karmelowo-owocową. Mleko . Jabłko
Poniedziałek 20.10.2025	<u>Kanapka</u> – bułka grahamka (mąka pszenna , mąka żytnia) z masłem (z mleka), kielbasą krakowską, ogórkiem zielonym i papryką. Herbata cytrynowa. Winogrona	<u>Zupa</u> – krupnik z warzywami/ kasza jęczmienna , marchew, por, kapusta, pietruszka, seler , śmietana (z mleka) / 250g/ [183] <u>II danie</u> – pierogi ukraińskie /mąka pszenna , jajka , ziemniaki, twaróg (z mleka), cebula/ 150g/ surówka z kapusty kiszonej, cebuli, marchewki, oleju /50g/ [351]Kompot [86].	Koktajl truskawkowy na maślanec /wyrób własny/ (maślanica (z mleka), mleko , śmietana (z mleka), truskawki). Wafle ryżowe. Jabłko
Wtorek 21.10.2025	<u>Zupa mleczna</u> - płatki kukurydziane na mleku . Chleb pszenno-żytni (mąka pszenna , mąka żytnia) z masłem (z mleka), serkiem topionym, papryką i rzodkiewką. Banan	<u>Zupa</u> – ogórkowa z ryżem/ogórki kiszone, marchew, pietruszka, seler , śmietana (z mleka), liście pietruszki, ryż/250g/[158] <u>II danie</u> – filet z indyka w sosie ziołowo-śmietanowym/ filet z indyka, mąka pszenna , śmietana (z mleka), zioła, cebula/ziemniaki /100g/ fasolka szparagowa z maselkiem (z mleka)/50g/ [263] Kompot [86].	Brownie z buraka /wyrób własny/(buraki czerwone, mąka pszenna , jajka , olej). Kakao z mlekiem . Gruszka
Środa 22.10.2025	Żurek z kielbasą i jajkiem /zakwas (mąka żytnia), śmietana (z mleka), boczek, czosnek/. Chleb wiejski (mąka pszenna , mąka żytnia). Śliwki	<u>Zupa</u> – krem z czerwonej soczewicy z ziemniakami / soczewica marchew, pietruszka, śmietana (z mleka), seler , ziemniaki , pomidory, cebula, czosnek /250g/[158] <u>II danie</u> – ryż zapiekany z jabłkami i cynamonem /ryż, mleko , jabłka, masło (z mleka) /150g/[224] Kompot [86].	<u>Kanapka</u> – chleb ziarnisty (mąka pszenna , mąka żytnia , zboża zawierające gluten) z masłem (z mleka), szynką gotowaną, ogórkiem zielonym i pomidorem. Kawa z mlekiem .
Czwartek 23.10.2025	<u>Zupa mleczna</u> - kulki czekoladowe na mleku . Chałka drożdżowa (mąka pszenna) z masłem (z mleka) i miodem. Pomarańcze	<u>Zupa</u> – wielowarzywna z kaszką kukurydzianą/marchew, pietruszka, seler , por, kalafior, liście pietruszki /250g/[168] <u>II danie</u> – zapiekanka mięsno – szpinakowa/mięso łopatka, szpinak, czosnek, masło (z mleka), makaron świderki (mąka pszenna pełnoziarnista), cebula, ser żółty (z mleka)/150g/ surówka z kapusty pekińskiej, ogórka kiszzonego, marchwi i jabłka /50g/[332] Kompot [86]	Krem serowo-waniliowy (ser biały (z mleka), wanilia). Wafle zbożowe (mąka pszenna). Melon
Piątek 24.10.2025	<u>Kanapka</u> – chleb ziarnisty (mąka pszenna , mąka żytnia , zboża zawierające gluten) z masłem (z mleka), pastą rybną z makreli ze szczypiorkiem. Kawa z mlekiem . Mandarynki	<u>Zupa</u> - pomidorowa z ryżem/marchew, pietruszka, seler , śmietana (z mleka), koncentrat pomidorowy, ryż /250g/[215] <u>II danie</u> – placki z cukinii /cukinia, mąka pszenna , jajka , ser żółty (z mleka)/150g/ surówka z marchewki, jabłka, chrzanu i jogurtu naturalnego (z mleka)/50g/[336] Kompot [86].	Kasza jaglana z musem brzoskwińowym/ mleko , kasza jaglana). Chrupki kukurydziane. Jabłko

Alergeny zidentyfikowano zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady [UE] NR 1169/2011.

Przy każdym posiłku dzieci otrzymują wodę mineralną do picia. [kcal] oznaczono. Pogrubionym tuszem oznaczono alergen. Do sporządzania posiłków używane są przyprawy: bazylia ,kurkuma, tymianek, majeranek, lubczyk, oregano, pieprz ziołowy, kminek, zioła prowansalskie, curry.