

JADŁOSPIS
od dnia 09-22.12. 2025 r.

DZIEŃ	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Wtorek 09.12.2025	Zupa mleczna - płatki kukurydziane na mleku . Rogal maślany (mąka pszenna) z masłem (z mleka) i powidłem. Banan	Zupa- brokułowa z groszkiem ptys/ brokuły , marchewka, pietruszka, seler , śmietana (z mleka), groszek ptysiowy (mąka pszenna), liście pietruszki/250g/[164] II danie – filet z indyka w sosie śmietanowo - ziołowym/ filet z indyka, mąka pszenna , śmietana (z mleka), ziota, cebula/ziemniaki /100g/ ogórek kiszony/50g/ [263] Kompot [86].	Budyń waniliowy/ wyrób własny/ (mleko , wanilia, masło (z mleka), skrobia ziemniaczana). Wafle ryżowe w polewie malinowej. Gruszka
Środa 10.12.2025	Kanapka – bułka grahamka (mąka pszenna , mąka żytnia) z masłem (z mleka), kielbasą krakowską, papryką i zielonym ogórkiem. Kawa z mlekiem . Mandarynka	Zupa – koperkowa z makaronem/ koperek, marchew, pietruszka, seler , por, makaron literki (mąka pszenna)/ 250g/[163] II danie – 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].	Chąłka drożdżowa (mąka pszenna) z masłem (z mleka) i miodem. Mleko . Jabłko
Czwartek 11.12.2025	Zupa mleczna - płatki owsiane na mleku . Chleb pszenno-żytni (mąka pszenna , mąka żytnia) z masłem (z mleka) i serkiem śniadaniowym, biała rzodkiew i zielona cebulka. Pomarańcze	Zupa – kalafiorowa z ziemniakami/kalafior, marchew, pietruszka, seler , śmietana (z mleka), ziemniaki/250g/[159] II danie – risotto mięsne z sosem pieczarkowym/łopatka, ryż, cebula, mąka pszenna , śmietana (z mleka), pieczarki, masło (z mleka) /150g/ surówka z czerwonej kapusty, jabłka, cebuli i ogórka kiszzonego /50g/[339]. Kompot [86].	Wafel tortowy (mąka pszenna) z masą karmelowo-owocową. Kakao z mlekiem . Banan
Piątek 12.12.2025	Kanapka – chleb ziarnisty (mąka pszenna , mąka żytnia , zboża zawierające gluten) z masłem (z mleka), pastą z jajek , łososia wędzonego i szczypiorku. Kawa z mlekiem . Kiwi	Zupa – krem z czerwonej soczewicy z ziemniakami / soczewica marchew, pietruszka, śmietana (z mleka), seler , ziemniaki, pomidory, cebula, czosnek /250g/[158] II danie – makaron z koktajlem truskawkowym/mąka pszenna , śmietana (z mleka), kefir (z mleka), truskawki/ 150g/[303] Kompot [86]	Rogaliki krucho-drożdżowe z marmoladą /wyrób własny/ (mąka pszenna , mleko , jajka , masło (z mleka), drożdże). Herbata żurawinowa. Melon
Poniedziałek 15.12.2025	Żurek z kielbasą i jajkiem /zakwas (mąka żytnia), śmietana (z mleka), boczek, czosnek/. Chleb wiejski (mąka pszenna , mąka żytnia). Mandarynka	Zupa – krem z dyni z ryżem brązowym/dynia, marchew, pietruszka, seler , śmietana (z mleka), czosnek, ryż brązowy /250g/[165] II danie – naleśniki z serem i musem brzoskwiniowym/ mleko , mąka pszenna , jajka , twaróg mielony (z mleka), brzoskwinie w syropie /150g/ [323] Kompot [86].	Kanapka- chleb słonecznikowy (mąka pszenna , mąka żytnia , zboża zawierające gluten) z masłem(z mleka), hummusem , papryką i szczypiorkiem. Kakao z mlekiem .
Wtorek 16.12.2025	Zupa mleczna – płatki ryżowe na mleku . Chleb pszenno-żytni (mąka pszenna) z masłem (z mleka), twarożkiem (z mleka) z rzodkiewką i zieloną cebulką. Gruszka	Zupa – rosół z makaronem / kurczak, marchew , pietruszka, seler , por, kapusta, cebula, makaron nitki (mąka pszenna) /250g/[233] II danie – 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) /50g/ [279] Kompot [86].	Galaretką owocową z bitą śmietaną i bakaliami. Banan
Środa 17.12.2025	Kanapka - chleb pszenno-żytni (mąka pszenna , mąka żytnia) z pastą jajeczną ze szczypiorkiem. Kawa z mlekiem . Pomarańcze	Zupa – krem z pieczarek z ziemniakami /pieczarki, marchew, pietruszka, seler , śmietana (z mleka), masło (z mleka), ziemniaki /250g/ [216] II danie – łazanki z kapustą i kielbasą/ makaron łazanki(mąka pszenna), kapusta biała, olej, cebula, kielbasa, boczek /150g/ Jabłko [335] Kompot [86]	Babka cytrynowa /wyrób własny/ (mąka pszenna , olej, jajka , cytryna). Mleko . Melon
Czwartek 18.12.2025	Zupa mleczna – płatki wielozbożowe (zboża zawierające gluten) na mleku . Bułka maślana (mąka pszenna) z masłem (z mleka) i marmoladą owocową. Jabłko	Zupa – ogórkowa z ziemniakami/ ogórki kiszzone, marchew, pietruszka, seler , śmietana (z mleka), liście pietruszki, ziemniaki, liście pietruszki /250g/[158] II danie – gulasz mięsny w sosie własnym /mięso szynka, cebula, mąka pszenna /100g/, kasza jęczmienna /100g/fasolka szparagowa /50g/ [296]. Kompot [86].	Kanapka - chleb graham (mąka pszenna , mąka żytnia) z masłem (z mleka) i serkiem waniliowym (z mleka). Kakao z mlekiem . Marchewka
Piątek 19.12.2025	Kanapka – chleb słonecznikowy (mąka pszenna , mąka żytnia , zboża zawierające gluten) z masłem (z mleka), ser żółty (z mleka), ogórkiem i rzodkiewką. Kawa z mlekiem . Gruszka	Obiad wigilijny Zupa – barszcz czerwony z uszkami /buraki, marchewka, pietruszka, seler , koperek, mąka pszenna /250g/ [219]. II danie – ryba panierowana / miruna , jajka , mąka pszenna , olej, bułka tarta (mąka pszenna)/ ziemniaki /100g/ kapusta z grochem i grzybami /kapusta kiszona, groch , grzyby, cebula /50g/[324]. Kompot z suszonych owoców [86].	Ciasto piernikowe (mąka pszenna). Mleko . Mandarynka.
Poniedziałek 22.12.2025	Kanapka – chleb graham (mąka pszenna , mąka żytnia)z masłem (z mleka), wędliną drobiową, sałatą zieloną i pomidorem. Kakao z mlekiem . Kiwi	Zupa – krupnik z warzywami/ kasza jęczmienna , marchew, por, kapusta, pietruszka, seler , śmietana (z mleka) / 250g/ [183] II danie – pierożki leniwe /twaróg (z mleka), mąka pszenna , masło (z mleka), ziemniaki, jajka / 150g/. Surówka z marchewki i gruszek [244]. Kompot [86]	Malinowy kisiel z tartym jabłkiem/wyrób własny/maliny, jabłka, skrobia ziemniaczana. Ciastka zbożowe FIT (zboża zawierające gluten).

Alergeny zidentyfikowano zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady [UE] NR 1169/2011. Z przyczyn niezależnych jadłospis może ulec zmianie. Przy każdym posiłku dzieci otrzymują wodę mineralną do picia. [kcal] oznaczono. Pogrubionym tuszem oznaczono alergeny. Do sporządzania posiłków używane są przyprawy: bazylia ,kurkuma, tymianek, majeranek, lubczyk, oregano, pieprz ziołowy, kminek, ziota prowansalskie, curry.