

JADŁOSPIS
od dnia 13.01- 26.01.2026r.

DZIEŃ	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Wtorek 13.01.2026	<u>Zupa mleczna</u> - płatki miodowe na mleku . Chleb pszenny (mąka pszenna) z masłem (z mleka), serkiem śniadaniowym, papryką i szczypiorkiem. Mandarynka	<u>Zupa</u> – koperkowa z makaronem/ koperek, marchew, pietruszka, seler , por, makaron literki (mąka pszenna)/ 250g/[163] <u>II danie</u> – gulasz mięsny w sosie własnym /mięso szynka, cebula, olej, śmietana (z mleka), mąka pszenna /75g/, ziemniaki/100g/ ogórek kiszony/50g/[265] Kompot[86]	Rogaliki krucho-drożdżowe z marmoladą /wyrób własny/ (mąka pszenna , mleko , jajka , masło (z mleka), drożdże). Kakao z mlekiem . Jabłko
Środa 14.01.2026	<u>Kanapka</u> - chleb słonecznikowy (mąka pszenna , mąka żytnia , zboża zawierające gluten) z masłem (z mleka), pastą szynkową / jajka /. Herbata owocowa. Kiwi	<u>Zupa</u> – fasolowa z ziemniakami / fasola , marchew, seler , pietruszka, śmietana(z mleka),liście pietruszki/250g/[156]. <u>II danie</u> – ryż zapiekany z jabłkami i cynamonem /ryż, mleko , jabłka, masło (z mleka) /150g/[224] Kompot [86].	Bułka maślana (mąka pszenna) z masłem (z mleka) i powidłem śliwkowym. Mleko . Melon
Czwartek 15.01.2026	<u>Zupa mleczna</u> – płatki ryżowe na mleku . Chleb pszenno-żytni (mąka pszenna , mąka żytnia) z masłem (z mleka) i dżemem brzoskwiniowym. Marchewka	<u>Zupa</u> – ogórkowa z ziemniakami/ ogórki kiszone, marchew, pietruszka, seler , śmietana (z mleka), liście pietruszki, ziemniaki, liście pietruszki /250g/[158] <u>II danie</u> – spaghetti z sosem warzywno- mięsnym /makaron spaghetti (mąka pszenna), mięso z indyka, pomidory, papryka, cebula, pieczarki /150g/ surówka z seler a, jabłka, jogurtu naturalnego (z mleka) /50g/[327]Kompot [86].	Krem serowo-waniliowy (ser biały (z mleka), wanilia). Wafle zbożowe (mąka pszenna). Banan
Piątek 16.01.2026	<u>Kanapka</u> – chleb ziarnisty(mąka pszenna , mąka żytnia , zboża zawierające gluten) z masłem (z mleka), serem żółtym (z mleka), ogórkiem i papryką. Kakao z mlekiem . Pomarańcza	<u>Zupa</u> – krem z dyni z ryżem brązowym/dynia, marchew, pietruszka, seler , śmietana (z mleka), czosnek, ryż brązowy /250g/[165] <u>II danie</u> – ryba panierowana/ miruna , jajka , olej, bułka tarta (mąka pszenna) /ziemniaki/100g/ duszona marchewka z groszkiem /50g/ [292]Kompot [86]	Galaretka z jogurtem owocowym (z mleka), bakaliami i ananasem.
Poniedziałek 19.01.2026	Żurek z kiełbasą i jajkiem /zakwas (mąka żytnia), śmietana (z mleka), boczek, czosnek/. Chleb wiejski (mąka pszenna , mąka żytnia). Mandarynka	<u>Zupa</u> - brokułowa z groszkiem ptyś/ brokuły , marchewka, pietruszka, seler , śmietana (z mleka), groszek ptyśowy (mąka pszenna), liście pietruszki/250g/[164] <u>II danie</u> –pierogi leniwe /twaróg (z mleka), mąka pszenna , masło (z mleka), ziemniaki, jajka / 150g/ surówka z marchewki i jabłka[244]. Kompot [86]	<u>Kanapka</u> - bułka grahamka (mąka pszenna , mąka żytnia) z masłem (z mleka), pasztetem drobiowym, pomidorem i szczypiorkiem. Kawa z mlekiem . Gruszka
Wtorek 20.01.2026	<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. Jabłko	<u>Zupa</u> – wielowarzywna z kaszką kukurydzianą/marchew, pietruszka, seler , por, kalafior, liście pietruszki /250g/[168] <u>II danie</u> – kotlecik pożarski panierowany w otrębach owsianych /filet z kurczaka, bułki (mąka pszenna), jajka , olej, otręby owsiane /75g ziemniaki /100g/ surówka z pora, jabłka, marchewki i ogórka kiszonego /50g/ [262]. Kompot [86].	Tosty (mąka pszenna) z masłem(z mleka), bekonem, serem żółtym (z mleka), szczypiorkiem i ketchupem. Kakao z mlekiem . Marchewka
Środa 21.01.2026	Chleb słonecznikowy (mąka pszenna , mąka żytnia , zboża zawierające gluten) z masłem (z mleka), mozzarellą (z mleka), pomidorem, ogórkiem, kielkami i rzodkiewką. Kawa 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 kiełbasą/ makaron łazanki(mąka pszenna), kapusta biała, olej, cebula, kiełbasa, boczek /150g/ [335] Jabłko/ Kompot [86]	Kasza manna z musem truskawkowym (mleko , kasza manna , truskawki). Wafle ryżowe.
Czwartek 22.01.2026	<u>Zupa mleczna</u> -płatki kukurydziane na mleku . Chleb pszenno-żytni (mąka pszenna , mąka żytnia) z masłem (z mleka), serkiem topionym (z mleka), białą rzodkiew i szczypiorek. Gruszki	<u>Zupa</u> – rosół wołowy z makaronem nitki /mięso wołowe, seler , marchew, pietruszka, cebula, por, kapusta, makaron nitki (mąka pszenna) /250g/ [135] <u>II danie</u> – pierogi z mięsem /mięso wołowe, cebula, olej, mąka pszenna , jajka /150g/surówka z kapusty kiszonej, marchewki i jabłka /50g/ [332] Kompot [86]	Budyń waniliowy/ wyrób własny/ (mleko , wanilia, masło (z mleka), skrobia ziemniaczana). Chrupki kukurydziane. Banan
Piątek 23.01.2026	<u>Kanapka</u> – chleb graham (mąka pszenna , mąka żytnia) z masłem (z mleka), pastą z jajek , łososia wędzonego i zielonej cebulki. Kawa z mlekiem . Mandarynki	<u>Zupa</u> – krupnik z warzywami / kasza jęczmienna , marchew, por, kapusta, pietruszka, seler , śmietana (z mleka), /250g/[183] <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]	Wafel tortowy (mąka pszenna) z masą karmelowo-owocową. Herbata żurawinowa. Kiwi
Poniedziałek 26.01.2026	<u>Kanapka</u> – chleb ziarnisty (mąka pszenna , mąka żytnia , zboża zawierające gluten) z masłem (z mleka), polędwicą drobiową, sałatą zieloną i pomidorem. Herbata cytrynowa. Jabłko	<u>Zupa</u> - pomidorowa z ryżem/marchew, pietruszka, seler , śmietana (z mleka), koncentrat pomidorowy, ryż /250g/[215] <u>II danie</u> – naleśniki z serem i musem brzoskwiniowym/ mleko , mąka pszenna , jajka , twaróg mielony (z mleka), brzoskwinie w syropie /150g/ [323] Kompot [86].	Jogurt bananowy /wyrób własny/śmietana (z mleka), mleko , jogurt naturalny (z mleka), banany, nasiona chia. Weka (mąka pszenna) z masłem (z mleka)

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 ziółowy, kminek, zioła prowansalskie, curry.