

JADŁOSPIS
od dnia 05-18.06.026r.

DZIEŃ	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Piątek 05.06.2026	<u>Kanapka</u> – chleb pszenno-żytni (mąka pszenna , mąka żytnia) z masłem (z mleka), jajkiem, ogórkiem zielonym i pomidorem. Kawa z mlekiem . Melon	<u>Zupa</u> – krupnik z warzywami/ kasza jęczmienna , marchew, por, kapusta, pietruszka, seler , śmietana (z mleka), liście pietruszki /250g/[183] <u>II danie</u> – makaron z koktajlem truskawkowym/mąka pszenna , śmietana (z mleka), kefir (z mleka), truskawki/ 150g/[303] Kompot [86]	Wafle ryżowe w polewie. Mus owocowy. Jabłko
Poniedziałek 08.06.2026	<u>Kanapka</u> – chleb pszenno-żytni (mąka pszenna , mąka żytnia)z masłem (z mleka), serem żółtym (z mleka), szczypiorkiem i kiszonym ogórkiem. Herbata cytrynowa. Morele	<u>Zupa</u> - pomidorowa z ryżem/marchew, pietruszka, seler , śmietana (z mleka), koncentrat pomidorowy, ryż /250g/ [215] <u>II danie</u> –pierożki leniwe /twaróg (z mleka), mąka pszenna , masło (z mleka), ziemniaki, jajka / 150g/ surówka z marchewki, jabłka i pomarańczy [248] Kompot [86]	Drożdżówka (mąka pszenna) z marmoladą. Sok owocowy. Gruszka
Wtorek 09.06.2026	<u>Zupa mleczna</u> – płatki owsiane na mleku . Rogal maślany (mąka pszenna) z masłem (z mleka) i powidłem. Arbuz	<u>Zupa</u> – koperkowa z makaronem/ koperek, marchew, pietruszka, seler , por, makaron literki (mąka pszenna), jajka / 250g/[163] <u>II danie</u> –kotlet schabowy panierowany/ schab, jajka , mąka pszenna , olej, bułka tarta (mąka pszenna) /, ziemniaki /100g/, mizeria/ogórki zielone, śmietana (z mleka), kefir (z mleka) /50g/ [337] Kompot [86]	Kisiel z owoców leśnych /wyrób własny/maliny, borówki, skrobia ziemn. Bułka słonecznikowa (mąka pszenna , mąka żytnia , zboża zawierające gluten) z masłem (z mleka). Jabłko
Środa 10.06.2026	<u>Kanapka</u> –chleb słonecznikowy (mąka pszenna , mąka żytnia , zboża zawierające gluten) z masłem (z mleka), polędwicą, sałatą i papryką. Kawa z mlekiem . Ogórek zielony	<u>Zupa</u> – krem z groszku zielonego z ryżem /groszek zielony, marchew, pietruszka, śmietana (z mleka), seler , ryż brązowy, liście pietruszki /250g/[160] <u>II danie</u> – naleśniki z serem, jogurtem owocowym i truskawkami / mleko , mąka pszenna , jajka , twaróg mielony (z mleka), jogurt owocowy (z mleka), truskawki/150g/ [328] Kompot [86].	Sałatka owocowa: winogrona, gruszki, pomarańcze. Kruche ciasteczka (mąka pszenna).
Czwartek 11.06.2026	<u>Zupa mleczna</u> - płatki kukurydziane na mleku . Chleb graham (mąka pszenna), mąka żytnia) z masłem, serkiem śniadaniowym (z mleka), pomidorem i zieloną cebulką. Kalarepa	<u>Zupa</u> - kalafiorowa z lanym ciastem /marchew, pietruszka, seler , kalafior, jajka , mąka pszenna , śmietana (z mleka) /250g/[163] <u>II danie</u> – filet z indyka w sosie chrzanowym/ filet z indyka, mąka pszenna , śmietana (z mleka), cebula, chrzan/mix kasz (kasza jęczmienna , kasza owsiana , siemię lniane , pestki dyni) /100g/ ogórek kiszony /50g/[364] Kompot[86].	Szarlotkowe muffiny z kruszonką /wyrób własny/mąka pszenna , olej, jajka , jogurt naturalny (z mleka), jabłka, masło (z mleka). Mleko . Marchewka
Piątek 12.06.2026	<u>Kanapka</u> - chleb pszenno-żytni (mąka pszenna , mąka żytni) z masłem (z mleka), pastą jajeczną z szynką, żółtym serem (z mleka) i szczypiorkiem. Kakao z mlekiem . Gruszki	<u>Zupa</u> - brokułowa z groszkiem ptyś/ brokuły , marchewka, pietruszka, seler , śmietana (z mleka), groszek ptysiowy (mąka pszenna), liście pietruszki/250g/[164] <u>II danie</u> - paluszki rybne/miruna, mąka pszenna , jajka , olej/ ziemniaki /100g/ sałata zielona ze śmietaną (z mleka) i kefirem (z mleka) /50g/ [282] Kompot [86]	Ptasie mleczko z borówkami /wyrób własny/ galaretką owocowa, jogurt naturalny (z mleka), herbatniki (mąka pszenna). Herbata żurawinowa.
Poniedziałek 15.06.2026	Parówki z szynki, chleb tradycyjny (mąka pszenna , mąka żytnia) z masłem (z mleka). Ketchup. Kawa z mlekiem . Kolorowa papryka.	<u>Zupa</u> – ogórkowa z ryżem/ogórki kiszone, marchew, pietruszka, seler , śmietana (z mleka), liście pietruszki, ryż /250g/[158] <u>II danie</u> – knedle ze śliwkami/mąka pszenna , jajka , ziemniaki, masło (z mleka), śliwki/150g/ [240]. Kompot [86]	Jogurt bananowy /wyrób własny/śmietana (z mleka), mleko , jogurt naturalny (z mleka),banany, nasiona chia. Weka pszenna z masłem (z mleka). Jabłko
Wtorek 16.06.2026	<u>Zupa mleczna</u> - płatki ryżowe na mleku . Chleb ziarnisty (mąka pszenna , mąka żytnia , zboża zawierające gluten) z twarogiem (z mleka) z rzodkiewką i szczypiorkiem. Kiwi	<u>Zupa</u> – rosół z makaronem /kurczak, marchew, pietruszka, seler , por, kapusta, cebula, makaron nitki (mąka pszenna) /250g/[233] <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 kapusty pekińskiej, papryki i kukurydzy /50g/ [245]. Kompot [86].	Budyń waniliowy/ wyrób własny/ (mleko , wanilia, masło (z mleka), skrobia ziemniaczana). Chrupki kukurydziano-bananowe. Morele
Środa 17.06.2026	<u>Kanapka</u> – chleb pszenno-żytni (mąka pszenna , mąka żytnia)z masłem (z mleka), pastą rybną z morszczuka ze szczypiorkiem. Kawa z mlekiem . Banan	<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]	Krem serowo-waniliowy (ser biały (z mleka), wanilia) z truskawkami. Wafel tortowy (mąka pszenna).
Czwartek 18.06.2026	<u>Zupa mleczna</u> - płatki wielozbożowe (zboża zawierające gluten) na mleku . Chałka drożdżowa (mąka pszenna) z masłem (z mleka) i miodem. Arbuz	<u>Zupa</u> - botwinka z ziemniakami i jajkiem /botwinka, marchew, pietruszka, seler , śmietana (z mleka) /250g/[141] <u>II danie</u> – spaghetti z sosem warzywno- mięsnym /makaron spaghetti (mąka pszenna), łopatka, pomidory, papryka, cebula /150g/ surówka z seler a, jabłka, jogurtu naturalnego (z mleka) /50g/ [327]Kompot [86].	<u>Kanapka</u> - chleb graham (mąka pszenna , mąka żytnia) z masłem (z mleka), szynką gotowaną, sałatą lodową i pomidorem. Kakao z mlekiem . Gruszka

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 sporządzenia posiłków używane są przyprawy: bazylia ,kurkuma, tymianek, majeranek, lubczyk, oregano, pieprz ziółowy, kminek, ziółta prowansalskie, curry.