

JADŁOSPIS ŻŁOBEK

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 01.07.2024

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Dżem brzoskwiniowy niskosłodzony Serek kremowy naturalny (7) Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Jogurt naturalny z musem truskawkowym (7)	Zupa krem z zielonego groszku z miętą i chrupiącymi grzankami (1,9)	Shoarma drobiowa Ziemniaki gotowane Mix warzyw gotowanych Kompot owocowy/Woda	Baton owsiany z żurawiną (1,6)
---	--	---	---	---------------------------------------

WTOREK 02.07.2024

Kasza manna na mleku (1,7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Polędwica sopocka Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor	Arbuz	Zupa kalafiorowa z koperkiem i ziemniakami (7,9)	Makaron z kurczakiem w bazyliowym pesto (1) Sałatka z pomidorów z cebulką Kompot owocowy/Woda	Mleko w kartoniku naturalne (7) + muffinka biszkoptowa (1,3,7)
---	--------------	--	---	---

ŚRODA 03.07.2024

Kakao na mleku (7)/Herbata miętowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Sałatka jarzynowa z jajkiem (3,9,10) Twarożek ziołowy (7) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Kapuśniak z młodej kapusty z ziemniaczkami (9)	Bitki ze schabu z sosem warzywnym (1,9) Kasza jęczmienna perłowa (1) Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydza i papryką z dressingiem koperkowym Kompot owocowy/Woda	Koktajl jagodowy z bananem na kefirze (7) + chrupki kukurydziane
---	----------------	---	--	---

CZWARTEK 04.07.2024

Kakaowa jaglanka na mleku (7)/Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo graham (1) Szynka biała (6) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Budyń bananowy (własnej roboty) (7)	Zupa krem z marchewki z pomarańczą + prażone płatki migdałów (8,9)	Filet z miruny w sosie koperkowym (4,7) Ryż paraboliczny Brokuł gotowany Kompot owocowy/Woda	Bułeczka maślana z masłem (1,7) + jabłko
---	--	--	---	---

PIĄTEK 05.07.2024

Mleko (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo żytnie (1) Ser żółty Gouda (7) Pasta z soczewicy czerwonej ze słonecznikiem prażonym Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Sok owocowy (jabłko-malina)	Zupa pomidorowa z ryżem i śmietanką (7,9)	Jajko sadzone (3) Młode ziemniaczki gotowane Mizeria z ogórków na jogurcie naturalnym z koperkiem (7) Kompot owocowy/Woda	Nektarynka + podptomyki bez cukru (1,7)
---	------------------------------------	--	---	--

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.

Według norm IŻZ dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla dzieci w wieku 1-3 lat wynosi: 1000 kcal

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 01.07.2024

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Dżem brzoskwiniowy niskosłodzony Serek kremowy naturalny (7) Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Jogurt naturalny z musem truskawkowym (7)	Zupa krem z zielonego groszku z miętą i chrupiącymi grzankami (1,9)	Shoarma drobiowa Ziemniaki gotowane Mix warzyw gotowanych Kompot owocowy/Woda	Baton owsiany z żurawiną (1,6)
---	--	---	---	---------------------------------------

WTOREK 02.07.2024

Kasza manna na mleku (1,7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Polędwica sopocka Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor	Arbuz	Zupa kalafiorowa z koperkiem i ziemniakami (7,9)	Makaron z kurczakiem w bazyliowym pesto (1) Sałatka z pomidorów z cebulką Kompot owocowy/Woda	Mleko w kartoniku naturalne (7) + muffinka biszkoptowa (1,3,7)
---	--------------	--	---	---

ŚRODA 03.07.2024

Kakao na mleku (7)/Herbata miętowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Sałatka jarzynowa z jajkiem (3,9,10) Twarożek ziołowy (7) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Kapuśniak z młodej kapusty z ziemniaczkami (9)	Bitki ze schabu z sosem warzywnym (1,9) Kasza jęczmienna perłowa (1) Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydza i papryką z dressingiem koperkowym Kompot owocowy/Woda	Koktajl jagodowy z bananem na kefirze (7) + chrupki kukurydziane
---	----------------	---	--	---

CZWARTEK 04.07.2024

Kakaowa jaglanka na mleku (7)/Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo graham (1) Szynka biała (6) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Budyń bananowy (własnej roboty) (7)	Zupa krem z marchewki z pomarańczą + prażone płatki migdałów (8,9)	Filet z miruny w sosie koperkowym (4,7) Ryż paraboliczny Brokuł gotowany Kompot owocowy/Woda	Bułeczka maślana z masłem (1,7) + jabłko
---	--	--	---	---

PIĄTEK 05.07.2024

Mleko (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo żytnie (1) Ser żółty Gouda (7) Pasta z soczewicy czerwonej ze słonecznikiem prażonym Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Sok owocowy (jabłko-malina)	Zupa pomidorowa z ryżem i śmietanką (7,9)	Jajko sadzone (3) Młode ziemniaczki gotowane Mizeria z ogórków na jogurcie naturalnym z koperkiem (7) Kompot owocowy/Woda	Nektarynka + podptomyki bez cukru (1,7)
---	------------------------------------	--	---	--

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.

Według norm IŻZ dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla dzieci w wieku 4-6 lat wynosi: 1400 kcal

JADŁOSPIS DIETA BEZMLECZNA

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 01.07.2024

Herbata truskawkowa
Margaryna
Pieczywo pszenno-żytnie (1)
 Dżem brzoskwiniowy niskosłodzony
Serek kremowy roślinny (6)
 Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor

Jogurt naturalny roślinny z mussem truskawkowym

Zupa krem z zielonego groszku z miętą i chrupiącymi grzankami (1,9)

Shoarma drobiowa
 Ziemniaki gotowane
 Mix warzyw gotowanych
Kompot owocowy/Woda

Baton owsiany z żurawiną (1,6)

WTOREK 02.07.2024

Kasza manna na napoju roślinnym (1)/Herbata malinowa
Margaryna
Pieczywo pszenne (1)
Polędwica sopocka
 Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor

Arbuz

Zupa kalafiorowa z koperkiem i ziemniakami (9)

Makaron z kurczakiem w bazyliowym pesto (1)
 Sałatka z pomidorów z cebulką
Kompot owocowy/Woda

Napój roślinnym owsiany (1) + muffinka biszkoptowa (własnej roboty) (1)

ŚRODA 03.07.2024

Kakao na napoju roślinnym/Herbata miętowa
Margaryna
Pieczywo pełnoziarniste (1,11)
Sałátka jarzynowa z jajkiem (3,9,10)
Twarożek ziołowy b/m (6)
 Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona

Gruszka

Kapuśniak z młodej kapusty z ziemniaczkami (9)

Bitki ze schabu z sosem warzywnym (1,9)
Kasza jęczmienna perłowa (1)
 Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydza i papryką z dressingiem koperkowym
Kompot owocowy/Woda

Koktajl jagodowy z bananem na jogurcie roślinnym + chrupki kukurydziane

CZWARTEK 04.07.2024

Kakaowa jaglanka na napoju roślinnym/Herbata czarna z cytryną
Margaryna
Pieczywo graham (1)
Szynka biała (6)
 Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Budyń bananowy (własnej roboty) na napoju roślinnym

Zupa krem z marchewki z pomarańczą + prażone płatki migdałów (8,9)

Filet z miruny w sosie koperkowym (4)
 Ryż paraboliczny
 Brokuł gotowany
Kompot owocowy/Woda

Bułeczka maślana z margaryna (1) + jabłko

PIĄTEK 05.07.2024

Napój roślinny (1)/Herbata wieloowocowa
Margaryna
Pieczywo żytnie (1)
Ser żółty roślinny
 Pasta z soczewicy czerwonej ze słonecznikiem prażonym
 Warzywa: sałata, pomidor, papryka

Sok owocowy (jabłko-malina)

Zupa pomidorowa z ryżem i śmietanką b/m (9)

Jajko sadzone (3)
 Młode ziemniaczki gotowane
 Surówka z ogórków z koperkiem
Kompot owocowy/Woda

Nektarynka + andruty (1)

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 Z OGRANICZENIEM PRODUKTÓW ZAWIERAJĄCYCH GLUTEN

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 01.07.2024

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Dżem brzoskwiniowy niskosłodzony Serek kremowy naturalny (7) Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Jogurt naturalny z musem truskawkowym (7)	Zupa krem z zielonego groszku z miętą i chrupiącymi grzankami b/g (9)	Shoarma drobiowa Ziemniaki gotowane Mix warzyw gotowanych Kompot owocowy/Woda	Baton owsiany z żurawiną (1,6)
---	--	---	---	---------------------------------------

WTOREK 02.07.2024

Płatki kukurydziane na mleku (7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Polędwica sopocka Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor	Arbuz	Zupa kalafiorowa z koperkiem i ziemniakami (7,9)	Makaron b/g z kurczakiem w bazyliowym pesto Sałatka z pomidorów z cebulką Kompot owocowy/Woda	Mleko w kartoniku naturalne (7) + muffinka bezglutenowa z morelą (3)
--	--------------	--	---	---

ŚRODA 03.07.2024

Kakao na mleku (7)/Herbata miętowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Sałatka jarzynowa z jajkiem (3,9,10) Twarożek ziołowy (7) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Kapuśniak z młodej kapusty z ziemniakami (9)	Bitki ze schabu z sosem warzywnym (9) Kasza jejjaglana Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydza i papryką z dressingiem koperkowym Kompot owocowy/Woda	Koktajl jagodowy z bananem na kefirze (7) + chrupki kukurydziane
---	----------------	---	--	---

CZWARTEK 04.07.2024

Kakaowa jaglanka na mleku (7)/Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Szynka biała (6) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Budyń bananowy (własnej roboty) (7)	Zupa krem z marchewki z pomarańczą + prażone płatki migdałów (8,9)	Filet z miruny w sosie koperkowym (4,7) Ryż paraboliczny Brokuł gotowany Kompot owocowy/Woda	Bułeczka bezglutenowa z masłem (7) + jabłko
---	--	--	---	--

PIĄTEK 05.07.2024

Mleko (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Ser żółty Gouda (7) Pasta z soczewicy czerwonej ze słonecznikiem prażonym Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Sok owocowy (jabłko-malina)	Zupa pomidorowa z ryżem i śmietanką (7,9)	Jajko sadzone (3) Młode ziemniaczki gotowane Mizeria z ogórków na jogurcie naturalnym z koperkiem (7) Kompot owocowy/Woda	Nektarynka + wafle ryżowe
---	------------------------------------	--	---	----------------------------------

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 01.07.2024

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Dżem brzoskwiniowy niskosłodzony Serek kremowy naturalny (7) Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Jogurt naturalny z musem truskawkowym (7)	Zupa krem z zielonego groszku z miętą i chrupiącymi grzankami (1,9)	Shoarma drobiowa Ziemniaki gotowane Mix warzyw gotowanych Kompot owocowy/Woda	Baton owsiany z żurawiną (1,6)
---	--	---	---	---------------------------------------

WTOREK 02.07.2024

Kasza manna na mleku (1,7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Polędwica sopocka Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor	Arbuz	Zupa kalafiorowa z koperkiem i ziemniakami (7,9)	Makaron z kurczakiem w bazyliowym pesto (1) Sałatka z pomidorów z cebulką Kompot owocowy/Woda	Mleko w kartoniku naturalne (7) + muffinka biszkoptowa (własnej roboty) (1)
---	--------------	--	---	--

ŚRODA 03.07.2024

Kakao na mleku (7)/Herbata miętowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Sałatka jarzynowa (9,10) Twarożek ziołowy (7) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Kapuśniak z młodej kapusty z ziemniakami (9)	Bitki ze schabu z sosem warzywnym (1,9) Kasza jęczmienna perłowa (1) Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydza i papryką z dressingiem koperkowym Kompot owocowy/Woda	Koktajl jagodowy z bananem na kefirze (7) + chrupki kukurydziane
---	----------------	---	--	---

CZWARTEK 04.07.2024

Kakaowa jaglanka na mleku (7)/Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo graham (1) Szynka biała (6) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Budyń bananowy (własnej roboty) (7)	Zupa krem z marchewki z pomarańczą + prażone płatki migdałów (8,9)	Filet z miruny w sosie koperkowym (4,7) Ryż paraboliczny Brokuł gotowany Kompot owocowy/Woda	Bułeczka maślana z masłem (1,7) + jabłko
---	--	--	---	---

PIĄTEK 05.07.2024

Mleko (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo żytnie (1) Ser żółty Gouda (7) Pasta z soczewicy czerwonej ze słonecznikiem prażonym Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Sok owocowy (jabłko-malina)	Zupa pomidorowa z ryżem i śmietanką (7,9)	Falafel z ciecierzycy pieczony (1) Młode ziemniaczki gotowane Mizeria z ogórków na jogurcie naturalnym z koperkiem (7) Kompot owocowy/Woda	Nektarynka + podptomyki bez cukru (1,7)
---	------------------------------------	--	--	--

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 01.07.2024

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Dżem brzoskwinowy niskosłodzony Serek kremowy naturalny (7) Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Jogurt naturalny z musem truskawkowym (7)	Zupa krem z zielonego groszku z miętą i chrupiącymi grzankami (1,9)	Vege falafel z fasoli (1) Ziemniaki gotowane Mix warzyw gotowanych Kompot owocowy/Woda	Baton owsiany z żurawiną (1,6)
--	--	---	---	---------------------------------------

WTOREK 02.07.2024

Kasza manna na mleku (1,7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Szynka roślinna Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor	Arbuz	Zupa kalafiorowa z koperkiem i ziemniakami (7,9)	Makaron z ciecierzycą w bazyliowym pesto (1) Sałatka z pomidorów z cebulką Kompot owocowy/Woda	Mleko w kartoniku naturalne (7) + muffinka biszkoptowa (1,3,7)
---	--------------	--	--	---

ŚRODA 03.07.2024

Kakao na mleku (7)/Herbata miętowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Sałatka jarzynowa z jajkiem (3,9,10) Twarożek ziołowy (7) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Kapuśniak z młodej kapusty z ziemniaczkami (9)	Falafel z ciecierzycy (1) Kasza jęczmienna perłowa (1) Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydza i papryką z dressingiem koperkowym Kompot owocowy/Woda	Koktajl jagodowy z bananem na kefirze (7) + chrupki kukurydziane
---	----------------	---	--	---

CZWARTEK 04.07.2024

Kakaowa jaglanka na mleku (7)/Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo graham (1) Szynka roślinna Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Budyń bananowy (własnej roboty) (7)	Zupa krem z marchewki z pomarańczą + prażone płatki migdałów (8,9)	Kotlety roślinne w sosie koperkowym (4,7) Ryż paraboliczny Brokuł gotowany Kompot owocowy/Woda	Bułeczka maślana z masłem (1,7) + jabłko
--	--	--	---	---

PIĄTEK 05.07.2024

Mleko (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo żytnie (1) Ser żółty Gouda (7) Pasta z soczewicy czerwonej ze słonecznikiem prażonym Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Sok owocowy (jabłko-malina)	Zupa pomidorowa z ryżem i śmietanką (7,9)	Jajko sadzone (3) Młode ziemniaczki gotowane Mizeria z ogórków na jogurcie naturalnym z koperkiem (7) Kompot owocowy/Woda	Nektarynka + podptomyki bez cukru (1,7)
---	------------------------------------	--	---	--

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.

Według norm IŻZ dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla dzieci w wieku 4-6 lat wynosi: 1400 kcal