

JADŁOSPIS ŻŁOBEK

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 04.11.2024

Mleko (7)/Herbata truskawkowa
Masło (7)
Pieczywo pszenno-żytnie (1)
Ser żółty Gouda (7)
Szynka krakowska sucha (6)
Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor

Sok jabłkowy 100 %

Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi płatkami migdałów (8,9)

Jajko sadzone (3)
Ziemniaki gotowane
Marchewka z groszkiem gotowana
Kompot owocowy/Woda

Wafle ryżowe z dżemem owocowym niskosłodzonym

WTOREK 05.11.2024

Kasza manna na mleku z wiśniami (1,7)/Herbata czarna z cytryną
Masło (7)
Pieczywo graham (1)
Serek ziółowy (własnej roboty) (7)
Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Koktajl jagodowy na kefirze (7)

Zupa jarzynowa z ziemniakami i dynią (7,9)

Sos meksykański z mięsem mielonym, fasolą czerwoną, kukurydzą, papryką na pomidorach (9)
Ryż paraboliczny
Kompot owocowy/Woda

Jabłko + muffinka biszkoptowa (1,3,7)

ŚRODA 06.11.2024

Kakao na mleku (7)/ Herbata owocowa
Masło (7)
Pieczywo pełnoziarniste (1,11)
Powidła śliwkowe
Twarożek (7)
Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona

Owoc kaki

Rosół drobiowo-wołowy z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,9)

Kotlet schabowy w panierce (1,3)
Ziemniaki gotowane
Surówka z buraczków
Kompot owocowy/Woda

Deserek waniliowy (7) + chrupki kukurydziane

CZWARTEK 07.11.2024

Płatki kukurydziane na mleku (7)/Herbata czarna z cytryną
Masło (7)
Pieczywo graham 1)
Szynka złota (6)
Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Gruszka

Zupa kalafiorowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)

Gulasz drobiowy z indyka z warzywami (9)
Kasza jęczmienna perłowa (1)
Surówka szwedzka z cebulką (10)
Kompot owocowy/Woda

Banan + talarki z błonnikiem bez cukru (1,7)

PIĄTEK 08.11.2024

Herbata wieloowocowa
Masło (7)
Pieczywo pszenne (1)
Paprykarz z makreli (własnej roboty) (4)
Ser mozzarella kulka (7)
Warzywa: sałata, pomidor, papryka

Kisiel truskawkowy (własnej roboty)

Zupa krem ziemniaczany z prażoną cieciorką (9)

Makaron z twarogiem i polewą jogurtową brzoskwinia- mango (1,7)
Kompot owocowy/Woda

Soczek w kartoniku 100 % wieloowocowy + słupki warzywne z marchewki i kalarepy

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 04.11.2024

<p>Napój roślinny/Herbata truskawkowa Margaryna Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser żółty roślinny Szynka krakowska sucha (6) Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor</p>	<p>Sok jabłkowy 100 %</p>	<p>Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi płatkami migdałów (8,9)</p>	<p>Jajko sadzone (3) Ziemniaki gotowane Marchewka z groszkiem gotowana Kompot owocowy/Woda</p>	<p>Wafle ryżowe z dżemem owocowym niskosłodzonym</p>
--	---------------------------	--	--	--

WTOREK 05.11.2024

<p>Kasza manna na napoju roślinnym z wiśniami (1)/Herbata czarna z cytryną Margaryna Pieczywo graham (1) Serek ziołowy roślinny (własnej roboty) (6) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek</p>	<p>Koktajl jagodowy na napoju roślinnym</p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami i dynią (9)</p>	<p>Sos meksykański z mięsem mielonym, fasolą czerwoną, kukurydzą, papryką na pomidorach (9) Ryż paraboliczny Kompot owocowy/Woda</p>	<p>Jabłko + muffinka biszkoptowa własnej roboty (1)</p>
--	---	---	--	---

ŚRODA 06.11.2024

<p>Kakao na napoju roślinnym/ Herbata owocowa Margaryna Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Powidła śliwkowe Twarożek z tofu (6) Warzywa: rosłonka, ogórek, papryka czerwona</p>	<p>Owoc kaki</p>	<p>Rosół drobiowo-wołowy z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,9)</p>	<p>Kotlet schabowy w panierce (1,3) Ziemniaki gotowane Surówka z buraczków Kompot owocowy/Woda</p>	<p>Deserek waniliowy na jogurcie kokosowym + chrupki kukurydziane</p>
---	------------------	--	--	---

CZWARTEK 07.11.2024

<p>Płatki kukurydziane na napoju roślinnym/Herbata czarna z cytryną Margaryna Pieczywo graham (1) Szynka złota (6) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek</p>	<p>Gruszka</p>	<p>Zupa kalafiorowa z ziemniaczkami i koperkiem (9)</p>	<p>Gulasz drobiowy z indyka z warzywami (9) Kasza jęczmienna perłowa (1) Surówka szwedzka z cebulką (10) Kompot owocowy/Woda</p>	<p>Banan + andruty (1)</p>
--	----------------	---	--	----------------------------

PIĄTEK 08.11.2024

<p>Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo pszenne (1) Paprykarz z makreli (własnej roboty) (4) Ser roślinny Warzywa: sałata, pomidor, papryka</p>	<p>Kisiel truskawkowy (własnej roboty)</p>	<p>Zupa krem ziemniaczany z prażoną cieciorą (9)</p>	<p>Makaron z tofu i polewą jogurtową brzoskwinia- mango na jogurcie roślinnym (1) Kompot owocowy/Woda</p>	<p>Soczek w kartoniku 100 % wieloowocowy + słupki warzywne z marchewki i kalarepy</p>
--	--	--	---	---

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-tubin 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 BEZJAJECZNA

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 04.11.2024

Mleko (7)/Herbata truskawkowa
Masło (7)
Pieczywo pszenno-żytnie (1)
Ser żółty Gouda (7)
Szynka krakowska sucha (6)
Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor

Sok jabłkowy 100 %

Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi płatkami migdałów (8,9)

Pieczony falafel z ciecierzycy i kukurydzy (1)
Ziemniaki gotowane
Marchewka z groszkiem gotowana
Kompot owocowy/Woda

Wafle ryżowe z dżemem owocowym niskosłodzonym

WTOREK 05.11.2024

Kasza manna na mleku z wiśniami (1,7)/Herbata czarna z cytryną
Masło (7)
Pieczywo graham (1)
Serek ziółowy (własnej roboty) (7)
Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Koktajl jagodowy na kefirze (7)

Zupa jarzynowa z ziemniakami i dynią (7,9)

Sos meksykański z mięsem mielonym, fasolą czerwoną, kukurydzą, papryką na pomidorach (9)
Ryż paraboliczny
Kompot owocowy/Woda

Jabłko + muffinka biszkoptowa (własnej roboty) (1)

ŚRODA 06.11.2024

Kakao na mleku (7)/Herbata owocowa
Masło (7)
Pieczywo pełnoziarniste (1,11)
Powidła śliwkowe
Twarożek (7)
Warzywa: roszonka, ogórek, papryka czerwona

Owoc kaki

Rosół drobiowo-wołowy z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,9)

Kotlet schabowy w panierce (1)
Ziemniaki gotowane
Surówka z buraczków
Kompot owocowy/Woda

Deserek waniliowy (7) + chrupki kukurydziane

CZWARTEK 07.11.2024

Płatki kukurydziane na mleku (7)/Herbata czarna z cytryną
Masło (7)
Pieczywo graham 1)
Szynka złota (6)
Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Gruszka

Zupa kalafiorowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)

Gulasz drobiowy z indyka z warzywami (9)
Kasza jęczmienna perłowa (1)
Surówka szwedzka z cebulką (10)
Kompot owocowy/Woda

Banan + talarki z błonnikiem bez cukru (1,7)

PIĄTEK 08.11.2024

Herbata wieloowocowa
Masło (7)
Pieczywo pszenne (1)
Paprykarz z makreli (własnej roboty) (4)
Ser mozzarella kulka (7)
Warzywa: sałata, pomidor, papryka

Kisiel truskawkowy (własnej roboty)

Zupa krem ziemniaczany z prażoną cieciorką (9)

Makaron z twarogiem i polewą jogurtową brzoskwinia- mango (1,7)
Kompot owocowy/Woda

Soczek w kartoniku 100 % wieloowocowy + słupki warzywne z marchewki i kalarepy

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 WEGETARIAŃSKA

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 04.11.2024

Mleko (7)/Herbata truskawkowa
Masło (7)
Pieczywo pszenno-żytnie (1)
Ser żółty Gouda (7)
Szynka roślinna
Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor

Sok jabłkowy 100 %

Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi płatkami migdałów (8,9)

Jajko sadzone (3)
Ziemniaki gotowane
Marchewka z groszkiem gotowana
Kompot owocowy/Woda

Wafle ryżowe z dżemem owocowym niskosłodzonym

WTOREK 05.11.2024

Kasza manna na mleku z wiśniami (1,7)/Herbata czarna z cytryną
Masło (7)
Pieczywo graham (1)
Serek ziółowy (własnej roboty) (7)
Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Koktajl jagodowy na kefirze (7)

Zupa jarzynowa z ziemniakami i dynią (7,9)

Sos meksykański z vege „gyrosem” z fasoli, fasolą czerwoną, kukurydzą, papryką na pomidorach (9)
Ryż paraboliczny
Kompot owocowy/Woda

Jabłko + muffinka biszkoptowa (1,3,7)

ŚRODA 06.11.2024

Kakao na mleku (7)/Herbata owocowa
Masło (7)
Pieczywo pełnoziarniste (1,11)
Powidła śliwkowe
Twarożek (7)
Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona

Owoc kaki

Bulion warzywny z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,9)

Nuggetsy wegetariańskie (1)
Ziemniaki gotowane
Surówka z buraczków
Kompot owocowy/Woda

Deserek waniliowy (7) + chrupki kukurydziane

CZWARTEK 07.11.2024

Płatki kukurydziane na mleku (7)/Herbata czarna z cytryną
Masło (7)
Pieczywo graham 1)
Szynka roślinna
Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Gruszka

Zupa kalafiorowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)

Gulasz z ciecierzycą i warzywami (9)
Kasza jęczmienna perłowa (1)
Surówka szwedzka z cebulką (10)
Kompot owocowy/Woda

Banan + talarki z błonnikiem bez cukru (1,7)

PIĄTEK 08.11.2024

Herbata wieloowocowa
Masło (7)
Pieczywo pszenne (1)
Paprykarz roślinny z ciecierzycy (6)
Ser mozzarella kulka (7)
Warzywa: sałata, pomidor, papryka

Kisiel truskawkowy (własnej roboty)

Zupa krem ziemniaczany z prażoną cieciorką (9)

Makaron z twarogiem i polewą jogurtową brzoskwinia- mango (1,7)
Kompot owocowy/Woda

Soczek w kartoniku 100 % wieloowocowy + słupki warzywne z marchewki i kalarepy

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 Z OGRANICZENIEM PRODUKTÓW ZAWIERAJĄCYCH GLUTEN

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 04.11.2024

Mleko (7)/Herbata truskawkowa
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Ser żółty Gouda (7)
Szynka krakowska sucha (6)
Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor

Sok jabłkowy 100 %

Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi płatkami migdałów (8,9)

Jajko sadzone (3)
Ziemniaki gotowane
Marchewka z groszkiem gotowana
Kompot owocowy/Woda

Wafle ryżowe z dżemem owocowym niskosłodzonym

WTOREK 05.11.2024

Płatki jaglane na mleku z wiśniami (1,7)/Herbata czarna z cytryną
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Serek ziółowy (własnej roboty) (7)
Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Koktajl jagodowy na kefirze (7)

Zupa jarzynowa z ziemniakami i dynią (7,9)

Sos meksykański z mięsem mielonym, fasolą czerwoną, kukurydzą, papryką na pomidorach (9)
Ryż paraboliczny
Kompot owocowy/Woda

Jabłko + muffinka bezglutenowa z morelą (3)

ŚRODA 06.11.2024

Kakao na mleku (7)/Herbata owocowa
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Powidła śliwkowe
Twarożek (7)
Warzywa: roszonka, ogórek, papryka czerwona

Owoc kaki

Rosół drobiowo-wołowy z makaronem b/g i świeżą natką pietruszki (9)

Kotlet schabowy w panierce b/g (3)
Ziemniaki gotowane
Surówka z buraczków
Kompot owocowy/Woda

Deserek waniliowy (7) + chrupki kukurydziane

CZWARTEK 07.11.2024

Płatki kukurydziane na mleku (7)/Herbata czarna z cytryną
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Szynka złota (6)
Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Gruszka

Zupa kalafiorowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)

Gulasz drobiowy z indyka z warzywami (9)
Kasza jagłana
Surówka szwedzka z cebulką (10)
Kompot owocowy/Woda

Banan + chrupki kukurydziane

PIĄTEK 08.11.2024

Herbata wieloowocowa
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Paprykarz z makreli (własnej roboty) (4)
Ser mozzarella kulka (7)
Warzywa: sałata, pomidor, papryka

Kisiel truskawkowy (własnej roboty)

Zupa krem ziemniaczany z prażoną cieciorą (9)

Makaron b/g z twarogiem i polewą jogurtową brzoskwinia- mango (7)
Kompot owocowy/Woda

Soczek w kartoniku 100 % wieloowocowy + słupki warzywne z marchewki i kalarepy

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 codzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla dzieci w wieku 4-6 lat wynosi: 1400 kcal