

JADŁOSPIS ŻŁOBEK

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 18.11.2024

Mleko (7)/Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser żółty Mazdamer (7) Pierś wędzona z indyka Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Gruszka	Zupa krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym (1,3,7,9)	Gulasz wieprzowy Kasza gryczana palona Surówka z czerwonej kapusty z marchewką i kukurydzą Kompot owocowy/Woda	Banan + chrupki kukurydziane
---	---------	---	---	---------------------------------

WTOREK 19.11.2024

Płatki jaglane na mleku z żurawiną suszoną (7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne(1) Szynka chlebowa (6) Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor	Maślanka brzoskwiniowa (7)	Zupa krem pomidorowy z makaronem (1,7,9)	Curry indyjskie z dynią, soczewicą czerwoną i pomidorami gotowane na mleczku kokosowym Ryż paraboliczny Zielona fasolka szparagowa Kompot owocowy/Woda	Świeża bufeczka pszenna z dżemem truskawkowym (1)
---	-------------------------------	---	--	--

ŚRODA 20.11.2024

Herbata miętowa Masło (7) Pieczywo żytnie (1) Twarożek (7) Choco dżem śliwkowy (własnej roboty) Warzywa: roszonka, ogórek, papryka czerwona	Owoc kaki	Zupa jarzynowa z ziemniakami (7,9)	Makaron łazanki z kapustą kiszoną i mięsem drobiowym (1,9) Kompot owocowy/Woda	Koktajl bananowo- morelowy na jogurcie naturalnym (7) + posypka z prażonych płatków migdałów (8)
--	-----------	------------------------------------	---	--

CZWARTEK 21.11.2024

Płatki żytnie na mleku z truskawkami (1,7)/Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo graham (1) Pasta ze słonecznika z soczewicą czerwoną Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Kisiel wiśniowy (własnej roboty)	Zupa ogórkowa z ryżem i koperkiem (7,9,10)	Pieczone pałki z kurczaka w papryce Puree ziemniaczane Surówka wielowarzywna z kapustą pekińską, papryką i ogórkiem w sosie ziołowym Kompot owocowy/Woda	Baton owsiany z miodem (1,6)
--	-------------------------------------	---	--	---------------------------------

PIĄTEK 22.11.2024

Kawa zbożowa na mleku (1,7) /Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Jajko gotowane na twardo (3) Sałatka z tuńczykiem, ryżem, kukurydzą i ogórkiem kiszonym (3,4,10) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Jabłko	Grochówka z kiełbaską i ziemniakami (9,10)	Kopytka z polewa jogurtowo-truskawkową (1,7) Kompot owocowy/Woda	Sok świeży (jabłko, burak) + Biszkopty bez cukru (1,3)
---	--------	---	---	---

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: 1100 kcal

JADŁOSPIS DIETA BEZMLECZNA

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 18.11.2024

Napój roślinny/Herbata truskawkowa
Margaryna
Pieczywo pszenno-żytnie (1)
Ser żółty roślinny
Pierś wędzona z indyka
Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor

Gruszka

Zupa krem z białych warzyw z grzankami (1,9)

Gulasz wieprzowy
Kasza gryczana palona
Surówka z czerwonej kapusty z marchewką i kukurydzą
Kompot owocowy/Woda

Banan + chrupki kukurydziane

WTOREK 19.11.2024

Płatki jaglane na napoju roślinnym z żurawiną suszoną /Herbata malinowa
Margaryna
Pieczywo pszenne(1)
Szynka chlebowa (6)
Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor

Shake brzoskwinowy na napoju roślinnym

Zupa krem pomidorowy z makaronem (1,9)

Curry indyjskie z dynią, soczewicą czerwoną i pomidorami gotowane na mleczku kokosowym
Ryż paraboliczny
Zielona fasolka szparagowa
Kompot owocowy/Woda

Świeża bułeczka pszenna z dżemem truskawkowym (1)

ŚRODA 20.11.2024

Herbata miętowa
Margaryna
Pieczywo żytnie (1)
Twarożek roślinny z tofu (6)
Choco dżem śliwkowy (własnej roboty)
Warzywa: roszonka, ogórek, papryka czerwona

Owoc kaki

Zupa jarzynowa z ziemniakami (9)

Makaron łazanki z kapustą kiszoną i mięsem drobiowym (1,9)
Kompot owocowy/Woda

Koktajl bananowo-morelowy na napoju roślinnym + posypka z prażonych płatków migdałów (8)

CZWARTEK 21.11.2024

Płatki żytnie na napoju roślinnym z truskawkami (1)/Herbata czarna z cytryną
Margaryna
Pieczywo graham (1)
Pasta ze słonecznika z soczewicą czerwoną
Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Kisiel wiśniowy (własnej roboty)

Zupa ogórkowa z ryżem i koperkiem (9,10)

Pieczone pałki z kurczaka w papryce
Puree ziemniaczane
Surówka wielowarzynowa z kapustą pekińską, papryką i ogórkiem w sosie ziołowym
Kompot owocowy/Woda

Baton owsiany z miodem (1,6)

PIĄTEK 22.11.2024

Kawa zbożowa na napoju roślinnym (1) /Herbata wieloowocowa
Margaryna
Pieczywo pełnoziarniste (1,11)
Jajko gotowane na twardo (3)
Sałatka z tuńczykiem, ryżem, kukurydzą i ogórkiem kiszonym (3,4,10)
Warzywa: sałata, pomidor, papryka

Jabłko

Grochówka z kiełbaską i ziemniakami (9,10)

Kopytka z polewa jogurtowo-truskawkową b/m na jogurcie roślinnym (1)
Kompot owocowy/Woda

Sok świeży (jabłko, burak) + Biszkopty bez cukru (1,3)

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 18.11.2024

Mleko (7)/Herbata truskawkowa
Masło (7)
Pieczywo pszenno-żytnie (1)
Ser żółty Mazdamer (7)
Pierś wędzona z indyka
Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor

Gruszka

Zupa krem z białych warzyw z grzankami (1,9)

Gulasz wieprzowy
Kasza gryczana palona
Surówka z czerwonej kapusty z marchewką i kukurydzą
Kompot owocowy/Woda

Banan + chrupki kukurydziane

WTOREK 19.11.2024

Płatki jaglane na mleku z żurawiną suszoną (7)/Herbata malinowa
Masło (7)
Pieczywo pszenne(1)
Szynka chlebowa (6)
Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor

Maślanka brzoskwiniowa (7)

Zupa krem pomidorowy z makaronem (1,7,9)

Curry indyjskie z dynią, soczewicą czerwoną i pomidorami gotowane na mleczku kokosowym
Ryż paraboliczny
Zielona fasolka szparagowa
Kompot owocowy/Woda

Świeża bufeczka pszenna z dżemem truskawkowym (1)

ŚRODA 20.11.2024

Herbata miętowa
Masło (7)
Pieczywo żytnie (1)
Twarożek (7)
Choco dżem śliwkowy (własnej roboty)
Warzywa: roszonka, ogórek, papryka czerwona

Owoc kaki

Zupa jarzynowa z ziemniakami (7,9)

Makaron łazanki z kapustą kiszoną i mięsem drobiowym (1,9)
Kompot owocowy/Woda

Koktajl bananowo-morelowy na jogurcie naturalnym (7) + posypka z prażonych płatków migdałów (8)

CZWARTEK 21.11.2024

Płatki żytnie na mleku z truskawkami (1,7)/Herbata czarna z cytryną
Masło (7)
Pieczywo graham (1)
Pasta ze słonecznika z soczewicą czerwoną
Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Kisiel wiśniowy (własnej roboty)

Zupa ogórkowa z ryżem i koperkiem (7,9,10)

Pieczone pałki z kurczaka w papryce
Puree ziemniaczane
Surówka wielowarzywna z kapustą pekińską, papryką i ogórkiem w sosie ziołowym
Kompot owocowy/Woda

Baton owsiany z miodem (1,6)

PIĄTEK 22.11.2024

Kawa zbożowa na mleku (1,7) /Herbata wieloowocowa
Masło (7)
Pieczywo pełnoziarniste (1,11)
Ser żółty Mazdamer (7)
Sałatka z tuńczykiem, ryżem, kukurydzą i ogórkiem kiszonym (4,10)
Warzywa: sałata, pomidor, papryka

Jabłko

Grochówka z kiełbaską i ziemniakami (9,10)

Kopytka z polewa jogurtowo-truskawkową (1,7)
Kompot owocowy/Woda

Sok świeży (jabłko, burak) + ciasteczka jaglane

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 18.11.2024

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

Gruszka

Zupa krem z białych warzyw z groszkiem
ptysiowym (1,3,7,9)

Gulasz warzywny z vege gyrosem z fasoli (1)
Kasza gryczana palona
Surówka z czerwonej kapusty z marchewką i kukurydzą
Kompot owocowy/Woda

Banan + chrupki
kukurydziane

WTOREK 19.11.2024

Płatki jaglane na mleku z żurawiną suszoną (7)/Herbata
malinowa
Masło (7)
Pieczywo pszenne(1)
Szynka roślinna
Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor

Maślanka
brzoskwiniowa (7)

Zupa krem pomidorowy z makaronem
(1,7,9)

Curry indyjskie z dynią, soczewicą czerwoną i pomidorami gotowane
na mleczku kokosowym
Ryż paraboliczny
Zielona fasolka szparagowa
Kompot owocowy/Woda

Świeża bufeczka pszenna z
dżemem truskawkowym (1)

ŚRODA 20.11.2024

Herbata miętowa
Masło (7)
Pieczywo żytnie (1)
Twarożek (7)
Choco dżem śliwkowy (własnej roboty)
Warzywa: rozszponka, ogórek, papryka czerwona

Owoc kaki

Zupa jarzynowa z ziemniakami (7,9)

Makaron łazanki z kapustą kiszoną i fasolą białą (1,9)
Kompot owocowy/Woda

Koktajl bananowo-
morelowy na jogurcie
naturalnym (7) + posypka z
prażonych płatków
migdałów (8)

CZWARTEK 21.11.2024

Płatki żytnie na mleku z truskawkami (1,7)/Herbata czarna z
cytryną
Masło (7)
Pieczywo graham (1)
Pasta ze słonecznika z soczewicą czerwoną
Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Kisiel wiśniowy
(własnej roboty)

Zupa ogórkowa z ryżem i koperkiem
(7,9,10)

Nuggetsy wegetariańskie (1)
Puree ziemniaczane
Surówka wielowarzywna z kapustą pekińską, papryką i ogórkiem w
sosie ziołowym
Kompot owocowy/Woda

Baton owsiany z miodem
(1,6)

PIĄTEK 22.11.2024

Kawa zbożowa na mleku (1,7) /Herbata wieloowocowa
Masło (7)
Pieczywo pełnoziarniste (1,11)
Jajko gotowane na twardo (3)
Sałatka z ryżem, kukurydzą i ogórkiem kiszonym (3,10)
Warzywa: sałata, pomidor, papryka

Jabłko

Grochówka z kiełbaską roślinną i
ziemniakami (1,9,10)

Kopytka z polewa jogurtowo-truskawkową (1,7)
Kompot owocowy/Woda

Sok świeży (jabłko, burak) +
Biszkopty bez cukru (1,3)

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 18.11.2024

Mleko (7)/Herbata truskawkowa
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Ser żółty Mazdamer (7)
Pierś wędzona z indyka
Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor

Gruszka

Zupa krem z białych warzyw z grzanki bezglutenowe (9)

Gulasz wieprzowy
Kasza gryczana palona
Surówka z czerwonej kapusty z marchewką i kukurydzą
Kompot owocowy/Woda

Banan + chrupki kukurydziane

WTOREK 19.11.2024

Płatki jaglane na mleku z żurawiną suszoną (7)/Herbata malinowa
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Szynka chlebowa (6)
Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor

Maślanka brzoskwiniowa (7)

Zupa krem pomidorowy z makaronem b/g (7,9)

Curry indyjskie z dynią, soczewicą czerwoną i pomidorami gotowane na mleczku kokosowym
Ryż paraboliczny
Zielona fasolka szparagowa
Kompot owocowy/Woda

Świeża bufeczka bezglutenowa pszenna z dżemem truskawkowym

ŚRODA 20.11.2024

Herbata miętowa
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Twarożek (7)
Choco dżem śliwkowy (własnej roboty)
Warzywa: roszonka, ogórek, papryka czerwona

Owoc kaki

Zupa jarzynowa z ziemniakami (7,9)

Makaron bezglutenowy łazanki z kapustą kiszoną i mięsem drobiowym (9)
Kompot owocowy/Woda

Koktajl bananowo-morelowy na jogurcie naturalnym (7) + posypka z prażonych płatków migdałów (8)

CZWARTEK 21.11.2024

Płatki kukurydziane na mleku z truskawkami (7)/Herbata czarna z cytryną
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Pasta ze słonecznika z soczewicą czerwoną
Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Kisiel wiśniowy (własnej roboty)

Zupa ogórkowa z ryżem i koperkiem (7,9,10)

Pieczone pałki z kurczaka w papryce
Puree ziemniaczane
Surówka wielowarzywna z kapustą pekińską, papryką i ogórkiem w sosie ziołowym
Kompot owocowy/Woda

Brownie bezglutenowe z malinami (3)

PIĄTEK 22.11.2024

Kakao na mleku (7) /Herbata wielowocowa
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Jajko gotowane na twardo (3)
Sałatka z tuńczykiem, ryżem, kukurydzą i ogórkiem kiszonym (3,4,10)
Warzywa: sałata, pomidor, papryka

Jabłko

Grochówka z kiełbaską i ziemniakami (9,10)

Kopytka bezglutenowe z polewa jogurtowo-truskawkową (7)
Kompot owocowy/Woda

Sok świeży (jabłko, burak) + herbatniki bezglutenowe (3)

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.