

JADŁOSPIS ŻŁOBEK

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 24.03.2025

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szynka krakowska sucha (6) Serek ziołowy (własnej roboty) (7) Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Jogurt z mussem brzoskwinowym (7)	Zupa pomidorowa z ryżem zabieleną śmietanką (7,9)	Jajko sadzone (3) Puree ziemniaczane Marchewka z groszkiem Kompot owocowy/Woda	Banan + biszkopty bez cukru (1,3)
---	-----------------------------------	---	---	-----------------------------------

WTOREK 25.03.2025

Owsianka na mleku z prażonymi migdałami (1,7,8)/Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo graham (1) Ser żółty Gouda (7) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Gruszka	Barszcz czerwony z ziemniakami zabieleny śmietanką (7,9)	Makaron łazanki z kapustą kiszoną i mięsem drobiowym (1,9,10) Kompot owocowy/Woda	Jabłko + podpłomyki bez cukru (1,7)
--	---------	--	--	-------------------------------------

Środa 26.03.2025 DZIEŃ KUCHNI JAPOŃSKIEJ

Ryż na mleku z mango (7)/Herbata owocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pierś wędzona z indyka Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Pomarańcza	Ramen drobiowy z makaronem orzo, warzywami i jajkiem z dodatkiem imbiru (1,3,9)	Kurczak a la teriyaki po japońsku Ryż paraboliczny Mini marchewka z sezamem (11) Kompot owocowy/Woda	Deserek sernik japoński z wiśniami (7)
---	------------	---	---	--

CZWARTEK 27.03.2025

Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo graham (1) Choco dżem śliwkowy Twarożek (7) Warzywa: rukola, papryka żółta, ogórek	Koktajl banan-truskawka na jogurcie naturalnym (7)	Zupa krem z zielonych warzyw ze słonecznikiem prażonym (1,9)	Klopsiki drobiowe w sosie pomidorowym (1,9) Kasza jagłana Brokuł gotowany Kompot owocowy/Woda	Bułeczka drożdżowa z jabłkiem (1,3,7)
---	--	--	--	---------------------------------------

PIĄTEK 28.03.2025

Kakao na mleku (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Jajko gotowane na twardo (3) Pasta z makreli (4) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Sok jabłko-burak	Zupa krem z czerwonej soczewicy z pomidorami i papryką + chrupiące grzanki (1,9)	Naleśniki z serem (1,3,7) Jogurt naturalny (7) Kompot owocowy/Woda	Pieczywo chrupkie razowe z serkiem kremowym i ogórkiem zielonym (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 IŻŻ codzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla dzieci w wieku 1-3 lat wynosi: 1000 kcal

JADŁOSPIS DIETA BEZMLECZNA

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 24.03.2025

Herbata truskawkowa
Margaryna
Pieczywo pszenno-żytnie (1)
Szynka krakowska sucha (6)
Serek ziołowy roślinny (własnej roboty) (6)
Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor

Jogurt roślinny z musem brzoskwinowym

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

Jajko sadzone (3)
Puree ziemniaczane
Marchewka z groszkiem
Kompot owocowy/Woda

Banan + biszkopty bez cukru (1,3)

WTOREK 25.03.2025

Owsianka na napoju roślinnym z prażonymi migdałami (1,8)/Herbata czarna z cytryną
Margaryna
Pieczywo graham (1)
Ser żółty roślinny
Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Gruszka

Barszcz czerwony z ziemniakami zabieleny śmietanką b/m (9)

Makaron łazanki z kapustą kiszoną i mięsem drobiowym (1,9,10)
Kompot owocowy/Woda

Jabłko + andruty (1)

Środa 26.03.2025 DZIEŃ KUCHNI JAPOŃSKIEJ

Ryż na napoju roślinnym z mango/Herbata owocowa
Margaryna
Pieczywo pełnoziarniste (1,11)
Pierś wędzona z indyka
Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona

Pomarańcza

Ramen drobiowy z makaronem orzo, warzywami i jajkiem z dodatkiem imbiru (1,3,9)

Kurczak a la teriyaki po japońsku
Ryż paraboliczny
Mini marchewka z sezamem (11)
Kompot owocowy/Woda

Deserek sernik japoński z wiśniami na napoju roślinnym

CZWARTEK 27.03.2025

Herbata czarna z cytryną
Margaryna
Pieczywo graham (1)
Choco dżem śliwkowy
Twarożek roślinny (6)
Warzywa: rukola, papryka żółta, ogórek

Koktajl banan-truskawka na jogurcie roślinnym

Zupa krem z zielonych warzyw ze słonecznikiem prażonym (1,9)

Klopsiki drobiowe w sosie pomidorowym (1,9)
Kasza jagłana
Brokuł gotowany
Kompot owocowy/Woda

Bułeczka drożdżowa z jabłkiem b/m (1)

PIĄTEK 28.03.2025

Kakao na napoju roślinnym/Herbata wieloowocowa
Margaryna
Pieczywo pszenne (1)
Jajko gotowane na twardo (3)
Pasta z makreli (4)
Warzywa: sałata, pomidor, papryka

Sok jabłko-burak

Zupa krem z czerwonej soczewicy z pomidorami i papryką + chrupiące grzanki (1,9)

Naleśniki b/m b/jaj z jabłkami (1)
Jogurt naturalny roślinny
Kompot owocowy/Woda

Pieczywo chrupkie razowe z serkiem roślinnym i ogórkiem zielonym (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 BEZJAJECZNA

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 24.03.2025

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szynka krakowska sucha (6) Serek ziołowy (własnej roboty) (7) Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Jogurt z mussem brzoskwinowym (7)	Zupa pomidorowa z ryżem zabieleną śmietanką (7,9)	Falafel z kukurydzy i ciecierzycy (1) Puree ziemniaczane Marchewka z groszkiem Kompot owocowy/Woda	Banan + ciasteczka jaglane
--	--------------------------------------	--	---	----------------------------

WTOREK 25.03.2025

Owsianka na mleku z prażonymi migdałami (1,7,8)/Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo graham (1) Ser żółty Gouda (7) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Gruszka	Barszcz czerwony z ziemniakami zabieleny śmietanką (7,9)	Makaron łazanki z kapustą kiszoną i mięsem drobiowym (1,9,10) Kompot owocowy/Woda	Jabłko + podpłomyki bez cukru (1,7)
--	---------	---	--	--

Środa 26.03.2025 DZIEŃ KUCHNI JAPOŃSKIEJ

Ryż na mleku z mango (7)/Herbata owocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pierś wędzona z indyka Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Pomarańcza	Ramen drobiowy z makaronem orzo, warzywami z dodatkiem imbiru (1,9)	Kurczak a la teriyaki po japońsku Ryż paraboliczny Mini marchewka z sezamem (11) Kompot owocowy/Woda	Deserek sernik japoński z wiśniami (7)
--	------------	--	---	---

CZWARTEK 27.03.2025

Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo graham (1) Choco dżem śliwkowy Twarożek (7) Warzywa: rukola, papryka żółta, ogórek	Koktajl banan- truskawka na jogurcie naturalnym (7)	Zupa krem z zielonych warzyw ze słonecznikiem prażonym (9)	Klopsiki drobiowe w sosie pomidorowym (1,9) Kasza jaglana Brokuł gotowany Kompot owocowy/Woda	Bułeczka drożdżowa z jabłkiem b/m b/jaj (1)
--	---	---	--	--

PIĄTEK 28.03.2025

Kakao na mleku (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Ser żółty Mazdamer (7) Pasta z makreli (4) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Sok jabłko-burak	Zupa krem z czerwonej soczewicy z pomidorami i papryką + chrupiące grzanki (1,9)	Naleśniki b/jaj b/m z serem (1) Jogurt naturalny (7) Kompot owocowy/Woda	Pieczywo chrupkie razowe z serkiem kremowym i ogórkiem zielonym (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 24.03.2025

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szynka roślinna Serek ziołowy (własnej roboty) (7) Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Jogurt z mussem brzoskwinowym (7)	Zupa pomidorowa z ryżem zabieleną śmietanką (7,9)	Jajko sadzone (3) Puree ziemniaczane Marchewka z groszkiem Kompot owocowy/Woda	Banan + biszkopty bez cukru (1,3)
--	--------------------------------------	--	---	--------------------------------------

WTOREK 25.03.2025

Owsianka na mleku z prażonymi migdałami (1,7,8)/Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo graham (1) Ser żółty Gouda (7) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Gruszka	Barszcz czerwony z ziemniakami zabieleny śmietanką (7,9)	Makaron łazanki z kapustą kiszoną i vege „gyrosem” z fasoli (1,9,10) Kompot owocowy/Woda	Jabłko + podpłomyki bez cukru (1,7)
---	---------	---	---	--

Środa 26.03.2025 DZIEŃ KUCHNI JAPOŃSKIEJ

Ryż na mleku z mango (7)/Herbata owocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Szynka roślinna Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Pomarańcza	Ramen warzywny z makaronem orzo, warzywami i jajkiem z dodatkiem imbiru (1,3,9)	Tofu a la teriyaki po japońsku Ryż paraboliczny Mini marchewka z sezamem (11) Kompot owocowy/Woda	Deserek sernik japoński z wiśniami (7)
--	------------	---	--	---

CZWARTEK 27.03.2025

Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo graham (1) Choco dżem śliwkowy Twarożek (7) Warzywa: rukola, papryka żółta, ogórek	Koktajl banan- truskawka na jogurcie naturalnym (7)	Zupa krem z zielonych warzyw ze słonecznikiem prażonym (9)	Falafel w sosie pomidorowym (1,9) Kasza jagłana Brokuł gotowany Kompot owocowy/Woda	Bułeczka drożdżowa z jabłkiem (1,3,7)
---	---	---	--	--

PIĄTEK 28.03.2025

Kakao na mleku (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Jajko gotowane na twardo (3) Pasta z ciecierzycy Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Sok jabłko-burak	Zupa krem z czerwonej soczewicy z pomidorami i papryką + chrupiące grzanki (1,9)	Naleśniki z serem (1,3,7) Jogurt naturalny (7) Kompot owocowy/Woda	Pieczywo chrupkie razowe z serkiem kremowym i ogórkiem zielonym (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 Z OGRANICZENIEM PRODUKTÓW ZAWIERAJĄCYCH GLUTEN

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 24.03.2025

Herbata truskawkowa
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Szynka krakowska sucha (6)
Serek ziołowy (własnej roboty) (7)
 Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor

**Jogurt z musem
 brzoskwinowym (7)**

**Zupa pomidorowa z ryżem zabieleną
 śmietanką (7,9)**

Jajko sadzone (3)
Puree ziemniaczane
Marchewka z groszkiem
Kompot owocowy/Woda

Banan + ciasteczka jaglane

WTOREK 25.03.2025

**Owsianka b/g na mleku z prażonymi migdałami (7,8)/Herbata
 czarna z cytryną**
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Ser żółty Gouda (7)
 Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Gruszka

**Barszcz czerwony z ziemniakami
 zabieleny śmietanką (7,9)**

**Makaron bezglutenowy z kapustą kiszoną i mięsem drobiowym
 (9,10)**
Kompot owocowy/Woda

Jabłko + wafle kukurydziane

Środa 26.03.2025 DZIEŃ KUCHNI JAPOŃSKIEJ ●

Ryż na mleku z mango (7)/Herbata owocowa
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Pierś wędzona z indyka
 Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona

Pomarańcza

**Ramen drobiowy z makaronem
 bezglutenowym, warzywami i jajkiem z
 dodatkiem imbiru (3,9)**

Kurczak a la teriyaki po japońsku
Ryż paraboliczny
Mini marchewka z sezamem (11)
Kompot owocowy/Woda

**Deserek sernik japoński z
 wiśniami (7)**

CZWARTEK 27.03.2025

Herbata czarna z cytryną
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Choco dżem śliwkowy
Twarożek (7)
 Warzywa: rukola, papryka żółta, ogórek

**Koktajl banan-
 truskawka na jogurcie
 naturalnym (7)**

**Zupa krem z zielonych warzyw ze
 słonecznikiem prażonym (9)**

Klopsiki drobiowe w sosie pomidorowym (9)
Kasza jaglana
Brokuł gotowany
Kompot owocowy/Woda

**Muffinka bezglutenowe z
 morelą (3)**

PIĄTEK 28.03.2025

Kakao na mleku (7)/Herbata wieloowocowa
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Jajko gotowane na twardo (3)
Pasta z makreli (4)
 Warzywa: sałata, pomidor, papryka

Sok jabłko-burak

**Zupa krem z czerwonej soczewicy z
 pomidorami i papryką + chrupiące
 grzanki (1,9)**

Naleśniki b/g z serem (3,7)
Jogurt naturalny (7)
Kompot owocowy/Woda

**Wafle ryżowe z serkiem
 kremowym i ogórkiem
 zielonym (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.