

JADŁOSPIS ŻŁOBEK				
ŚNIADANIE	ZUPA		OBIAD	
PONIEDZIAŁEK 07.04.2025				
Mleko (7)/Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie 1) Szynka chlebowa (6) Serek ziołowy (własnej roboty) (7) Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Gruszka	Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi pestkami dyni (9)	Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym i musem truskawkowym (7) Kompot owocowy/Woda	Baton owsiany z miodem (1,6)
WTOREK 08.04.2025				
Płatki żytnie na mleku z truskawkami (1,7)/Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo graham (1) Szynka krakowska sucha (6) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Melon	Kapuśniak z ziemniakami (9)	Gnocchi ziemniaczane w sosie Napoli z soczewicą czerwoną i warzywami posypane serem mozzarella (1,7,9) Kompot owocowy/Woda	Banan + mleko w kartoniku (7)
Środa 09.04.2025				
Herbata owocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta ze słonecznika z soczewicą czerwoną Ser żółty Gouda (7) Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Shake owoce leśne na jogurcie naturalnym (7)	Zupa krem z cukinii z groszkiem ptysiovym (1,3,7,9)	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i brzoskwiniami Kasza kuskus (1) Fasolka szparagowa zielona Kompot owocowy/Woda	Kisiel truskawkowy (własnej roboty) + biszkopty bez cukru (1,3)
CZWARTEK 10.04.2025				
Kasza manna na mleku z wiśniami (1,7)/Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo graham (1) Szynka złota (6) Warzywa: rukola, papryka żółta, ogórek	Mus owocowy (własnej roboty) (jabłko, banan, czerwona porzeczka)	Zupa zacierkowa na bulionie drobiowym (1,9)	Kotlety mielone z łopatki wieprzowej (1) Ziemniaki gotowane Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7) Kompot owocowy/Woda	Rogal maślany b/ m (1,3) + jabłko
PIĄTEK 11.04.2025				
Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Ser żółty Mazdamer (7) Pasta z łososia z serkiem, ogórkiem i koperkiem (4,7) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Kefir malinowy (7)	Barszcz czerwony z fasolą białą i warzywami (7,9)	Jajko sadzone (3) Ziemniaczki pieczone z ziołami Gzik z rzodkiewką i szczypiorkiem (7) Kompot owocowy/Woda	Wafle ryżowe z masłem orzechowym (Składniki: ryż brązowy i biały, masło orzechowy (orzech arachidowe 100%))

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



JADŁOSPIS DIETA BEZMLECZNA

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 07.04.2025

Napój roślinny//Herbata truskawkowa Margaryna Pieczywo pszenno-żytnie 1) Szynka chlebową (6) Serek ziołowy roślinny (własnej roboty) (6) Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Gruszka	Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi pestkami dyni (9)	Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem kokosowym i musem truskawkowym Kompot owocowy/Woda	Baton owsiany z miodem (1,6)
--	---------	---	---	------------------------------

WTOREK 08.04.2025

Płatki żytnie na napoju roślinnym z truskawkami (1)/Herbata czarna z cytryną Margaryna Pieczywo graham (1) Szynka krakowska sucha (6) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Melon	Kapuśniak z ziemniakami (9)	Gnocchi ziemniaczane w sosie Napoli z soczewicą czerwoną i warzywami posypane serem roślinnym (1,9) Kompot owocowy/Woda	Banan + soczek owocowy w kartoniku
---	-------	-----------------------------	--	------------------------------------

Środa 09.04.2025

Herbata owocowa Margaryna Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta ze słonecznika z soczewicą czerwoną Ser żółty roślinny Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Shake owoce leśne na jogurcie kokosowym	Zupa krem z cukinii z chrupiącymi grzankami (1,9)	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i brzoskwiniami Kasza kuskus (1) Fasolka szparagowa zielona Kompot owocowy/Woda	Kisiel truskawkowy (własnej roboty) + biszkopty bez cukru (1,3)
--	---	---	---	---

CZWARTEK 10.04.2025

Kasza manna na napoju roślinnym z wiśniami (1)/Herbata czarna z cytryną Margaryna Pieczywo graham (1) Szynka złota (6) Warzywa: rukola, papryka żółta, ogórek	Mus owocowy (własnej roboty) (jabłko, banan, czerwona porzeczka)	Zupa zacierkowa na bulionie drobiowym (1,9)	Kotlety mielone z łopatki wieprzowej (1) Ziemniaki gotowane Sałatka ogórków z koperkiem Kompot owocowy/Woda	Rogal maślany (1,3) + jabłko
---	--	---	--	------------------------------

PIĄTEK 11.04.2025

Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo pszenne (1) Ser żółty roślinny Pasta z łososia z ogórkiem i koperkiem (4) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Shake malinowy na napoju roślinnym	Barszcz czerwony z fasolą białą i warzywami (9)	Jajko sadzone (3) Ziemniaczki pieczone z ziołami Gzik z rzodkiewką i szczypiorkiem na serku bezmlecznym Kompot owocowy/Woda	Wafle ryżowe z masłem orzechowym (Składniki: ryż brązowy i biały, masło orzechowy (orzech arachidowe 100%))
--	------------------------------------	---	--	---

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 07.04.2025

Mleko (7)/Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie 1) Szynka chlebowa (6) Serek ziołowy (własnej roboty) (7) Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Gruszka	Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi pestkami dyni (9)	Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym i musem truskawkowym (7) Kompot owocowy/Woda	Baton owsiany z miodem (1,6)
---	---------	---	--	------------------------------

WTOREK 08.04.2025

Płatki żytnie na mleku z truskawkami (1,7)/Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo graham (1) Szynka krakowska sucha (6) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Melon	Kapuśniak z ziemniakami (9)	Gnocchi ziemniaczane w sosie Napoli z soczewicą czerwoną i warzywami posypane serem mozzarella (1,7,9) Kompot owocowy/Woda	Banan + mleko w kartoniku (7)
--	-------	-----------------------------	---	-------------------------------

Środa 09.04.2025

Herbata owocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta ze słonecznika z soczewicą czerwoną Ser żółty Gouda (7) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Shake owoce leśne na jogurcie naturalnym (7)	Zupa krem z cukinii z chrupiącymi grzankami (1,9)	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i brzoskwiniami Kasza kuskus (1) Fasolka szparagowa zielona Kompot owocowy/Woda	Kisiel truskawkowy (własnej roboty) + ciasteczka jaglane
---	--	---	---	--

CZWARTEK 10.04.2025

Kasza manna na mleku z wiśniami (1,7)/Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo graham (1) Szynka złota (6) Warzywa: rukola, papryka żółta, ogórek	Mus owocowy (własnej roboty) (jabłko, banan, czerwona porzeczka)	Zupa zacierkowa na bulionie drobiowym (1,9)	Kotlety mielone z łopatki wieprzowej (1) Ziemniaki gotowane Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7) Kompot owocowy/Woda	Rogal maślany b/jaj (1) + jabłko
--	--	---	---	----------------------------------

PIĄTEK 11.04.2025

Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Ser żółty Mazdamer (7) Pasta z łososia z serkiem, ogórkiem i koperkiem (4,7) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Kefir malinowy (7)	Barszcz czerwony z fasolą białą i warzywami (7,9)	Falafel z kukurydzy i ciecierzycy (1) Ziemniaczki pieczone z ziołami Gzik z rzodkiewką i szczypiorkiem (7) Kompot owocowy/Woda	Wafle ryżowe z masłem orzechowym (Składniki: ryż brązowy i biały, masło orzechowy (orzech arachidowe 100%))
---	--------------------	---	---	---

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-Łubin 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 07.04.2025

Mleko (7)/Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szynka roślinna Serek ziołowy (własnej roboty) (7) Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Gruszka	Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczową i prażonymi pestkami dyni (9)	Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym i musem truskawkowym (7) Kompot owocowy/Woda	Baton owsiany z miodem (1,6)
--	---------	---	--	------------------------------

WTOREK 08.04.2025

Płatki żytnie na mleku z truskawkami (1,7)/Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo graham (1) Szynka roślinna Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Melon	Kapuśniak z ziemniakami (9)	Gnocchi ziemniaczane w sosie Napoli z soczewicą czerwoną i warzywami posypane serem mozzarella (1,7,9) Kompot owocowy/Woda	Banan + mleko w kartoniku (7)
---	-------	-----------------------------	---	-------------------------------

Środa 09.04.2025

Herbata owocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta ze słonecznika z soczewicą czerwoną Ser żółty Gouda (7) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Shake owoce leśne na jogurcie naturalnym (7)	Zupa krem z cukinii z groszkiem ptysiowym (1,3,7,9)	Ciecierzycza w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i brzoskwiniami Kasza kuskus (1) Fasolka szparagowa zielona Kompot owocowy/Woda	Kisiel truskawkowy (własnej roboty) + biszkopty bez cukru (1,3)
---	--	---	--	---

CZWARTEK 10.04.2025

Kasza manna na mleku z wiśniami (1,7)/Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo graham (1) Szynka roślinna Warzywa: rukola, papryka żółta, ogórek	Mus owocowy (własnej roboty) (jabłko, banan, czerwona porzeczka)	Zupa zacierkowa na bulionie warzywnym (9)	Nuggetsy wegetariańskie (1) Ziemniaki gotowane Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7) Kompot owocowy/Woda	Rogal maślany b/ m (1,3) + jabłko
---	--	---	--	-----------------------------------

PIĄTEK 11.04.2025

Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Ser żółty Mazdamer (7) Pasta z serem, ogórkiem i koperkiem (7) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Kefir malinowy (7)	Barszcz czerwony z fasolą białą i warzywami (7,9)	Jajko sadzone (3) Ziemniaczki pieczone z ziołami Gzik z rzodkiewką i szczypiorkiem (7) Kompot owocowy/Woda	Wafle ryżowe z masłem orzechowym (Składniki: ryż brązowy i biały, masło orzechowe (orzech arachidowe 100%))
---	--------------------	---	---	---

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-Łubin 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 ZAWIERAJACYCH GLUTEN

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 07.04.2025

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

Gruszka

Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi pestkami dyni (9)

Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym i musem truskawkowym (7)
Kompot owocowy/Woda

Herbatniki bezglutenowe

WTOREK 08.04.2025

Płatki jaglane na mleku z truskawkami (7)/Herbata czarna z cytryną
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Szynka krakowska sucha (6)
Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Melon

Kapuśniak z ziemniakami (9)

Gnocchi ziemniaczane b/g w sosie Napoli z soczewicą czerwoną i warzywami posypane serem mozzarella (7,9)
Kompot owocowy/Woda

Banan + mleko w kartoniku (7)

Środa 09.04.2025

Herbata owocowa
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Pasta ze słonecznika z soczewicą czerwoną
Ser żółty Gouda (7)
Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona

Shake owoce leśne na jogurcie naturalnym (7)

Zupa krem z cukinii z grzanki b/g (9)

Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i brzoskwiniami
Kasza jaglana
Fasolka szparagowa zielona
Kompot owocowy/Woda

Kisiel truskawkowy (własnej roboty) + ciasteczka jaglane

CZWARTEK 10.04.2025

Ryż na mleku z wiśniami (7)/Herbata czarna z cytryną
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Szynka złota (6)
Warzywa: rukola, papryka żółta, ogórek

Mus owocowy (własnej roboty) (jabłko, banan, czerwona porzeczka)

Zupa makaron b/g na bulionie drobiowym (9)

Kotlety mielone z łopatki wieprzowej b/g
Ziemniaki gotowane
Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7)
Kompot owocowy/Woda

Muffinka b/g z morelą (3) + jabłko

PIĄTEK 11.04.2025

Herbata wieloowocowa
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Ser żółty Mazdamer (7)
Pasta z łososia z serkiem, ogórkiem i koperkiem (4,7)
Warzywa: sałata, pomidor, papryka

Kefir malinowy (7)

Barszcz czerwony z fasolą białą i warzywami (7,9)

Jajko sadzone (3)
Ziemniaczki pieczone z ziołami
Gzik z rzodkiewką i szczypiorkiem (7)
Kompot owocowy/Woda

Wafle ryżowe z masłem orzechowym (Składniki: ryż brązowy i biały, masło orzechowy (orzech arachidowe 100%))

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-Łubin 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.