

Dzień	Śniadanie	Zupa i deser	Drugie danie
Poniedziałek 21.04.2025			
Wtorek 22.04.2025	<p>Płatki ryżowe na mleku 250ml (<b>mleko</b>) Chleb ogrodnika 30g (<b>gluten-żyto, gluten-pszenica</b>) Masło 4g (<b>mleko i jego pochodne</b>) Pasta z jajka ze szczypiorkiem (<b>jaja kurze</b>) 20g- wyrób własny ,roszponka, papryka 15g suszona morela Herbata truskawkowa 200m</p>	<p>Zupa z brokuł i makaronem 250ml (<b>seler</b>), gruszka 50g</p> <p>Rogalik maślany z pastą z avocado 30g (<b>gluten-pszenica</b>) -wyrób własny Maślanka malinowa 200ml (<b>mleko i jego pochodne</b>)- wyrób własny</p>	<p>Ziemniaki 150g Filet z indyka w panierce ze słonecznikiem 60g (<b>gluten-pszenica, jaja kurze, sezam</b>) Surówka: z kapusty pekińskiej, papryki i natki pietruszki z oliwy z oliwek 60g (<b>mleko i jego pochodne</b>) Sok tłoczony z jabłka i gruszki 200ml</p>
Środa 23.04.2025 DZIEŃ WEGETARIANSKI	<p><b>Szwedzki stół</b> Kawa Inka 200ml (<b>mleko, gluten-owies, gluten-żyto, gluten-jęczmień, gluten-orkisz</b>) Chleb wieloziarnisty 30g (<b>gluten-żyto, gluten- pszenica</b>) Chleb pszenny (<b>gluten-pszenica</b>) 30g Masło (<b>mleko i jego pochodne</b>) 8g Paszтет z ciecierzycy 25g- wyrób własny (<b>gluten-pszenica</b>) ,konfitura z suszonych owoców- wyrób własny, sałata, pomidor koktajlowy 15g,rzodkiewka, ogórek zielony 15g</p>	<p>Zupa krupnik z ziemniakami i kaszą bulgur 250ml (<b>gluten- jęczmień, seler</b>), jabłko 60g</p> <p>Talerzyk warzyw: ogórek zielony, kalarepa, marchewka, papryka czerwona 150g z sosem paprykowym 30ml(<b>mleko i jego pochodne</b>), Herbata miętowa 200ml</p>	<p>Pampuchy na parze z sosem truskawkowo-serowym 100g/30ml (<b>mleko, gluten-pszenica, jaja kurze</b>) Kompot owocowy 200ml (rabarbar, wiśnia) Banan 50g</p>
Czwartek 24.04.2025	<p>Kasza kukurydziana na mleku 250ml (<b>mleko</b>) Chleb owsiany 30g (<b>gluten-żyto, gluten-pszenica</b>) Masło 4g (<b>mleko i jego pochodne</b>) Pasta z sera białego i pomidorów suszonych 25g (<b>mleko</b>), sałata, kalarepa 15g, papryka czerwona 15g , pestki słonecznika. Herbata jabłkowa 200ml</p>	<p>Krem z dyni 250ml (mleko i jego pochodne), mandarynka 60g</p> <p>Jogurt naturalny 150ml (<b>mleko i jego pochodne</b>) z truskawkami i posypane <b>orzechami</b></p>	<p>Makaron spaghetti z mięsem drobiowym (filet z kurczaka) i warzywami (marchewka, por) 220g (<b>gluten-pszenica, mleko i jego pochodne</b>) Sok tłoczony z jabłka i gruszki 200ml</p>
Piątek 25.04.2025	<p>Kakao 200ml (<b>mleko</b>) Chleb wieloziarnisty (<b>gluten- pszenica, gluten-żyto</b>) 30g Chleb kukurydziany (<b>gluten-pszenica</b>)30g Masło (<b>mleko i jego pochodne</b>) 8g Szynka z drobiowa 25g – wyrób własny, ogórek kiszony 15g, kiełki, marchewka do chrupania 15g, pestki dyni.</p>	<p>Zupa z soczewicy z makaronem 250ml (<b>mleko i jego pochodne, seler, gluten- pszenica</b>), gruszka 50g</p> <p>Ciastko owsiane z <b>orzechami</b> 1szt (<b>gluten- pszenica, mleko, jaja kurze</b>)- wyrób własny Kefir truskawkowy 200ml (<b>mleko i jego pochodne</b>)</p>	<p>Ziemniaki 150g Kotlet z dorsza 60g( <b>jaja kurze, ryba, gluten-pszenica</b>) Surówka : z kiszonej kapusty i jabłka. 60g Kompot owocowy 200ml (jabłko, malina) kiwi 50g</p>

- Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wymienionych alergenów: zboża zawierają gluten, soję, mleko, seler, gorczyce, dwutlenek siarki, nasiona sezamu, orzechy.
- Pogrubioną czcionką **zaznaczone alergeny** z Rozporządzeniem 1169/2011
- Jadłospis z przyczyn niezależnych może ulec zmianie.
- **Dla dzieci z alergią pokarmową i nietolerancją niektórych produktów spożywczych, przygotowane są posiłki takie same z artykułów spożywczych, które są dozwolone w ich dietach.**
- **Zawartość soli i cukru w naszych posiłkach w jadłospisie dekadowym wynosi: sól 3,7g/os, cukier 5,5g/os**

Dzień	Śniadanie	Zupa i deser	Drugie danie
Poniedziałek 28.04.2025	Płatki żytnie na mleku 250ml ( <b>mleko</b> ) Chleb owsiany 30g ( <b>gluten-żyto, gluten-pszenica</b> ) Masło 4g ( <b>mleko i jego pochodne</b> ) Pasta z tuńczyka i jajka 25g -wyrób własny( <b>ryba, jaja kurze</b> ), sałata, rzodkiew biała 15g, pomidor 15g Herbata jabłkowa 200ml	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową 250ml ( <b>seler</b> ), gruszka 50g  Budyń waniliowy 150g ( <b>mleko, gluten-pszenica, jaja kurze</b> ) z polewą jagodowa 50ml posypane wiórkami kokosowymi	Kasza gryczana 100g Pulpet wieprzowy (szynka) w sosie pomidorowym 60g/50ml( <b>gluten-pszenica, jaja, mleko i jego pochodne</b> ) Surówka: z białej kapusty z oliwą z oliwek 60g Kompot owocowy (porzeczka, agrest)200ml, Jabłko 50g
Wtorek 29.04.2025	Kakao 200ml ( <b>mleko</b> ) Chleb żytni 30g ( <b>gluten-żyto</b> ) Chleb pszenny 30g ( <b>gluten-pszenica</b> ) Masło 8g ( <b>mleko i jego pochodne</b> ) Parówka z szynki 25g, pomidor 15g, burak do chrupania 15g,sałata, pestki słonecznika	Zupa z kiszonej kapusty i ziemniakami 250ml ( <b>seler</b> ), melon 50g Sałatka owocowa: gruszka, melon, borówka, brzoskwinia na jogurcie 150g ( <b>mleko i jego pochodne</b> ) posypane <b>orzechami</b> , herbata miętowa 200ml	Makaron razowy 100g ( <b>gluten-pszenica</b> ) Gulasz drobiowy (filet z kurczaka) z warzywami (cukinia, papryka) 60g Surówka: kalafior z brokułem na parze 60g ( Sok tłoczony z jabłka i brzoskwini 200ml
Środa 30.04.2025	Płatki jaglane na mleku 250ml ( <b>mleko</b> ) Bułka kajzerka 30g ( <b>gluten-pszenica</b> ) Masło 4g ( <b>mleko i jego pochodne</b> ) Mus serowo-kakaowy 25g ( <b>mleko i jego pochodne</b> ), kalarepa do chrupania 15g, suszona żurawina. Herbata z melisy 200ml	Zupa z cukinii z makaronem 250ml ( <b>seler, mleko i jego pochodne</b> ), kiwi 50g  Dynia z jabłkiem i żurawiną 100g Napój owocowy 200ml	Ziemniaki 150g Medaliony rybne z dorsza 60g ( <b>jajka kurze, gluten-pszenica, ryba</b> ) Surówka z pory i ananasa z jogurtem naturalnym 60g ( <b>mleko i jego pochodne</b> ) Kompot owocowy (agrest, truskawka) 200ml Jabłko 50g
Czwartek 01.05.2025			
Piątek 02.05.2025 <b>DZIEŃ WEGETARIAŃSKI</b>	Płatki owsiane na mleku 250ml ( <b>mleko, gluten-pszenica, jaja kurze</b> ) Masło 4g ( <b>mleko i jego pochodne</b> ) Chleb orkiszowy 30g ( <b>gluten-pszenica, gluten -żyto</b> ) Plasterek z żółtego sera 30g ( <b>mleko i jego pochodne</b> ) papryka czerwona 20g, sałata, marchewka do chrupania 15g Herbata malinowa 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem 250ml ( <b>seler, mleko i jego pochodne, gluten-pszenica</b> ) kiwi 60g  Baton owsiany z suszonymi owocami 1szt ( <b>gluten-pszenica</b> ) Napój owocowy 200ml	Naleśniki z mąki orkiszowej z serem białym 180g ( <b>mleko, gluten-pszenica, jaja kurze</b> ) i z frużeliną truskawkową 50ml Sok tłoczony z jabłka i wiśni 200ml
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wymienionych alergenów: zboża zawierają gluten, soję, mleko, seler, gorczyce, dwutlenek siarki, nasiona sezamu, orzechy.</li> <li>• Pogrubioną czcionką <b>zaznaczane alergeny</b> z Rozporządzeniem 1169/2011</li> <li>• Jadłospis z przyczyn niezależnych może ulec zmianie.</li> <li>• <b>Dla dzieci z alergią pokarmową i nietolerancją niektórych produktów spożywczych, przygotowane są posiłki takie same z artykułów spożywczych, które są dozwolone w ich dietach.</b></li> <li>• <b>Zawartość soli i cukru w naszych posiłkach w jadłospisie dekadowym wynosi: sól 3,7g/os, cukier 5,5g/os</b></li> </ul>			