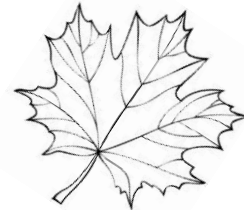


JADŁOSPIS



DATA: 13.10.2025 r. – 17.10.2025 r.

	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Chleb pszenny (50g), masło (5g), pasztet z drobiu (20g), pomidor (15g), szczypiorek (5g). Kawa INKA: mleko 2% (250ml), kawa (3g), cukier (5g).	Barszcz biały z ziemniakami: włoszczyzna (100g), mięso do wywaru (60g), ziemniaki (30g), zakwas barszczu (30ml), śmietanka 30% (10ml), pietruszka ziel.(3g) Naleśniki z dżemem morelowym: mąka (30g), mleko (30ml), jajka (10g), olej (5ml), dżem (10g). Kompot z owoców mieszanych (200ml): owoce (30g), cukier (5g).	Bułka kajzerka (50g), pasta z awokado (5g), szczypiorek (2g). Herbata z cytryną (200 ml): napar z herbaty, cytryna (3g), cukier (5g).
	Banany (50g). Woda mineralna z miodem (150ml). Sok marchewkowy (200ml).		
	ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, seler, jajka.		
WTOREK	Zupa mleczna z płatkami: mleko 2% (250ml), płatki (25g). Bułka maślana (50g), masło (5g), miód (10g).	Zupa szczawiowa z ryżem: mięso do wywaru (50g), włoszczyzna (100g), szczaw (20g), ryż (30g), śmietanka 30 % (10ml). Ziemniaki (100g). Filet z mintaja panierowany (50g): mintaj (40g), mąka (20g), jajko (10g), bułka tarta (5g). Marchewka z groszkiem gotowana (50g). Kompot z owoców mieszanych (200ml): owoce (30g), cukier (5g).	WYPIK WŁASNY Ciasto ucierane ze śliwkami. Herbata z cytryną (200 ml): napar z herbaty, cytryna (3g), cukier (5g).
	Czekolada gorzka (10g), melon (50g). Herbatka owocowa (150ml), cukier (5g)..		
	ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, seler, jajka.		
ŚRODA	Chleb pszenny (50g), masło (5g), sałata zielona (5g), wędlina (10g), ogórek zielony (10g), szczypiorek (5g). Bawarka (250ml): napar z herbaty (50ml), mleko 2% (200ml).	Zupa kalafiorowa z ziemniakami: mięso do wywaru (50g), włoszczyzna (40g), ziemniaki (10g), kalafior (50g), śmietanka 30 % (10ml). Makaron zapiekany z jarzynami: makaron świderki (100g), włoszczyzna (50g), boczek wędzony (20g), kielbasa (20g), ser żółty (20g). Kompot z owoców mieszanych (200ml): owoce (30g), cukier (5g).	Wafle ryżowe. Sok jabłkowo-bananowy.
	Pomarańcza (50g). Woda mineralna (150ml).		
	ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, seler.		
CZWARTEK	Rogal (50g), masło (5g), ser biały na słodko (10g). Kakao (250ml).	Zupa kminkowa z grzankami: włoszczyzna (80g), mięso do wywaru (40g), kminek (5g), grzanki (30g), śmietanka 30% (10ml). Kasza pęczak (100g). Bitki drobiowe: filet z kurczaka (40g), mąka (10g), olej (10ml), przyprawy (5g). Surówka z kapusty kiszzonej z marchewką, olejem (60g). Kompot z owoców mieszanych (200ml): owoce (30g), cukier (5g).	Weka (50g), pasta z tuńczyka (10g), rzodkiewka (10g), cebulka zielona (5g). Herbata z cytryną (200 ml): napar z herbaty, cytryna (3g), cukier (5g).
	Kalarepa (50g). Herbata miętowa (150ml), cukier (5g).		
	ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, seler, ryba.		
PIĄTEK	Parówki z szynki z ketchupem. Chleb pszenny (50g), masło (5g). Kawa zbożowa (250ml): mleko 2% (250ml), kawa (3g), cukier (5g).	Krupnik z ziemniakami: włoszczyzna (80g), mięso do wywaru (50g), ziemniaki (30g), kasza jęczmienna (20g), śmietanka 30% (10ml). Kluski leniwe z masłem i bułką tartą: mąka (30g), ser biały (50g), jajka (10g), masło (10g), bułka tarta (10g), cukier (5g). Surówka z marchewki i jabłka (60g). Kompot z owoców mieszanych (200ml): owoce (30g), cukier (5g).	Mus owocowy.. Ciastka owsiane.
	Gruszki (50g). Woda mineralna z cytryną (150ml). Sok bananowy (200ml).		
	ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, ryba, seler, jajka.		

Do potraw stosuje się nie więcej niż 1g soli na dziecko.

Woda mineralna podawana jest dzieciom bez ograniczeń.

SPORZĄDZIŁ: INTENDENT:

ZATWIERDZIŁ: