

JADŁOSPIS ŻŁOBKOWY OD 10.03 DO 21.03.2025

Dzień: 1 - Poniedziałek, 2025-03-10			
I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Kawa inka na mleku 3,2% bez cukru 2016 150.00g składniki: Mleko spożywcze 3.2% tłuszczu 98%, Kawa INKA 2% 2. Chleb żytni jasny 45.00g 3. Masło ekstra 3.00g 4. Szynka delikatesowa z kurcząt 18.00g 5. Pomidor 15.00g 6. Szczypiorek 2.00g	1. Banan 50.00g 2. Orzechy włoskie 8.00g	1. Zupa wiosenna Minestrone z zacierką 180.00g składniki: 60%, Marchew 15%, Zacierka jajeczna 6%, Pietruszka korzeń 6%, Por 6%, Oliwa z oliwek 5%, Pietruszka liście 3% 2. Ryż z musem jabłkowym i jogurtem naturalnym 2016 75.00g składniki: Ryż biały 46%, Mus jabłkowy tradycyjny 2016 29%, Jogurt naturalny 2% tłuszczu 23%, Cukier 3% 3. Kompot z owoców mieszanych 2016 150.00g	1. Chleb żytni jasny 35.00g 2. Masło ekstra 3.00g 3. Ser żółty gouda warmia 15.00g 4. Papryka żółta 15.00g 5. Herbata owocowa 2016 150.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata owocowa 1%, Cukier 0%
Dzień: 2 - Wtorek, 2025-03-11			
I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Kakao naturalne na mleku 3,2% bez cukru 2016 150.00g składniki: Mleko spożywcze 3.2% tłuszczu 98%, Kakao naturalne o obniżonej zaw. tłuszczu DECO MORRENO 2% 2. Chleb żytni jasny 35.00g 3. Masło ekstra 3.00g 4. Parówka z fileta indyka 30.00g Ogórek zielony 15.00g	1. Gruszka 55.00g 2. Orzechy włoskie 8.00g	1. Kapuśniak z kwaszonej kapusty 190.00g składniki: Ziemniaki średnio 30%, Marchew 19%, Kapusta kwaszona 15%, Pietruszka korzeń 15%, Seler korzeniowy 15%, Por 4%, Oliwa z oliwek 2% 2. Gulasz z indyka soczewicą 120.00g składniki: Mięso gulaszowe z indyka 39%, Marchewka 17%, Cukinia 17%, Passata S 13%, #soczewica czerwona sucha Sante 9% 3. Kopytka 2016 70.00g składniki: Ziemniaki średnio 75%, Mąka pszenna typ 500 19%, Jaja kurze całe 4%, Skrobia ziemniaczana 2% 4. Kompot z owoców mieszanych 2016 150.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, MIESZANKA KOMPOTOWA 5. TRADYCYJNA 11%	1. Kisiel domowy o smaku żurawinowym 2016 150.00g składniki: Woda wodociągowa 70%, Żurawina S 21%, Cukier 5%, Skrobia ziemniaczana 4%

Dzień: 3 - Środa, 2025-03-12			
I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Kawa inka na mleku 3,2% bez cukru 2016 150.00g składniki: Mleko spożywcze 3.2% tłuszczu 98%, Kawa INKA 2% 2. Chleb żytni jasny 45.00g 3. Masło ekstra 3.00g 4. Pasta z tuńczyka i jajek 2016 25.00g składniki: Jaja kurze całe 45%, Tuńczyk w oleju 36%, Szczypiorek 9%, Śmietana 18% tłuszczu 9% 5. Papryka czerwona 15.00g	1. Mandarynki 80.00g 2. Orzechy włoskie 9.00g	1. Zupa pomidorowa z makaronem 180.00g składniki: Marchew 25%, Pietruszka korzeń 25%, Seler korzeniowy 17%, Por 17%, Śmietana 18% tłuszczu 5%, Koncentrat pomidorowy 30% 4%, Makaron bezjajeczny 3%, Cebula 2%, Mąka pszenna typ 500 1%, Masło ekstra 1%, Cukier 0%, Pietruszka liście 0% 2. Kotlety z kurczaka w puszystej panierce 2016 70.00g składniki: Mięso z piersi kurczaka bez skóry 57%, Jaja kurze całe 17%, Mleko spożywcze 2% tłuszczu 7%, Olej rzepakowy uniwersalny 7%, Bułka tarta 6%, Mąka pszenna typ 500 6%, Pieprz czarny MIELONY 1% 3. Ziemniaki z koperkiem 100.00g składniki: Ziemniaki średnio 97%, Koper ogrodowy 3% 4. Surówka z sałaty lodowej 50.00g składniki: Sałata 50%, Marchew 19%, Jogurt naturalny 2% tłuszczu 14%, Jabłko 13%, Sok cytrynowy 3%, Koper ogrodowy 1% 5. Kompot z owoców mieszanych 2016 150.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, MIESZANKA KOMPOTOWA TRADYCYJNA 11% 6. TRADYCYJNA 11%	1. Serek homogenizowany 150.90g 2. Banan 120g 3. Woda z cytryną 2016 183.36g składniki: Woda wodociągowa 96%, Cytryna 4%
Dzień: 4 - Czwartek, 2025-03-13			
I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Kakao naturalne na mleku 3,2% bez cukru 2016 150.00g składniki: Mleko spożywcze 3.2% tłuszczu 98%, Kakao naturalne o obniżonej zaw. tłuszczu DECO MORRENO 2% 2. Chleb żytni jasny 45.00g 3. Masło ekstra 3.00g 4. Puszysty twarożek ze szczypiorkiem, rzodkiewką i ogórkiem 23.00g składniki: Almette śmietankowy Puszyńki serek twarogowy 78%, Rzodkiewka 10%, Ogórek 10%, Szczypiorek 2%	1. Jabłko 70.00g 2. Orzechy włoskie 4.00g	1. Zupa kalafiorowa z pęczakiem 180.00g składniki: Kalafior 42%, Marchew 16%, Pietruszka korzeń 13%, Seler korzeniowy 8%, Kasza jęczmienna pęczak 7%, Por 5%, Masło ekstra 3%, Śmietana 18% tłuszczu 3%, Mleko spożywcze 2% tłuszczu 3%, Koper ogrodowy 2% 2. Pulpety w sosie pomidorowo-paprykowym 2016 60.00g składniki: Wieprzowina szynka surowa 34%, Wieprzowina łopatka 34%, Pomidory krojone Dawtona 14%, Jaja kurze całe 4%, Bułka tarta 4%, Olej rzepakowy uniwersalny 4%, peperonata papryka kolorowa krojona Knor 4%, Mąka pszenna typ 500 1%, Pieprz czarny MIELONY 0% 3. Ziemniaki z koperkiem 85.00g składniki: Ziemniaki średnio 97%, Koper ogrodowy 3% 4. Fasolka sparagowa 30.00g 5. Kompot z owoców mieszanych 2016 150.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, MIESZANKA KOMPOTOWA HORTEX TRADYCYJNA 11%	1. Ciasto jabłkowe 55.01g składniki: Mąka pszenna typ 550 70%, Cukier 9%, jabłko 7%, Jaja kurze całe 4%, Masło ekstra 4%, Olej rzepakowy uniwersalny 3%, Proszek do pieczenia bezglutenowy i bezmleczny S 2% 2. Woda z cytryną 2016 183.36g składniki: Woda wodociągowa 96%, Cytryna 4%

Dzień: 5 - Piątek, 2025-03-14			
I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Owsianka z ziarnem, marchewką, rodzynkami i miodem 2016 130.00g składniki: Mleko spożywcze 3.2% tłuszczu 82%, Płatki owsiane 11%, Rodzynki suszone 3%, Marchew 3%, Miód pszczeli 2% 2. Chleb żytni jasny 30.00g 3. Ser żółty 15.00g 4. Liść sałaty 5. Ogórek zielony 15 g 6. Herbata Rooibos150.	1.Banan 70.00g 2.Orzechy włoskie 7.00g	1. Krupnik z kaszy jęczmiennej, 170.00g składniki: Ziemniaki średnio 57%, Marchew 14%, Kasza jęczmienna pęczak 9%, Pietruszka korzeń 6%, Por 6%, Seler korzeniowy 3%, Pietruszka liście 3%, Oliwa z oliwek 2%, Koper ogrodowy 0% 2. Krokiety z mięsem 60g 3. Kompot z owoców mieszanych 2016 150.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, MIESZANKA KOMPOTOWA HORTEX TRADYCYJNA 11%	1. Budyń smietankowy 2. Wafelek kukurydziany 13.00g 3. Jabłko 30.00g 4. Woda z cytryną 2016 150.00g składniki: Woda wodociągowa 96%, Cytryna 4%
Dzień: 6 - Poniedziałek, 2025-03-17			
I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Kawa inka na mleku 3,2% bez cukru 2016 150.00g składniki: Mleko spożywcze 3.2% tłuszczu 98%, Kawa INKA 2% 2. Chleb żytni jasny 35.00g 3. Masło ekstra 3.00g 4. Szynka wieprzowa gotowana 19.00g 5. Rzodkiewka 15.00g 6. Roshponka warzywna 2.00g	1. Gruszka 60.00g 2. Orzechy włoskie 7.00g	1. Zupa koperkowa z ziemniakami 2016 180.00g składniki: Ziemniaki średnio 48%, Skrzydło indyka 11%, Marchew 11%, Śmietana 18% tłuszczu 6%, Pietruszka korzeń 5%, Seler korzeniowy 5%, Por 5%, Koper ogrodowy 5%, Mąka pszenna typ 500 3% 2. Makaron z serem białym i musem truskawkowym 2016 120.00g składniki: Mleko spożywcze 3.2% tłuszczu 35%, Mąka pszenna typ 550 19%, Ser twarogowy półtłusty 14%, Jabłko 9%, Truskawki 9%, Jaja kurze całe 5%, Cukier 5%, Olej rzepakowy uniwersalny 3% 3. Kompot z owoców mieszanych 2016 150.00g	1. Banan 60.00g 2. Ciasteczko zbożowe 20.00g 3. Woda z cytryną 2016 150.00g

Dzień: 7 - Wtorek, 2025-03-18

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
Kakao naturalne na mleku 3,2% bez cukru 2016 150.00g składniki: Mleko spożywcze 3.2% tłuszczu 98%, Kakao naturalne o obniżonej zaw. tłuszczu DECO MORRENO 2% Chleb żytni jasny 45.00g Masło ekstra 4.00g Schab gotowany 18.00g - Ogórek zielony 15.00g - Kiełki brokułu 2.00g	- Jabłko 50.00g Orzechy włoskie 9.00g	Zupa grochowa.. 195.00g składniki: Ziemniaki średnio 52%, Seler korzeniowy 16%, Marchew 13%, Groch nasiona suche 6%, Pietruszka korzeń 5%, Cebula 3%, Por 3%, Oliwa z oliwek 1%, Pieprz czarny MIELONY 1% Filet z indyka w sosie koperkowym 55.00g składniki: Mięso z piersi indyka. bez skóry 81%, Śmietana 18% tłuszczu 12%, Koper ogrodowy 4%, Oliwa z oliwek 2%, Papryka czerwona mielona SŁODKA 0%, Pieprz czarny MIELONY 0% Kasza bulgur 20.00g Buraki gotowane poprawiane 2016 50.00g - Kompot z owoców mieszanych 2016 150.00g składniki: Woda wodociągowa 89%,	Deser z kaszą manną i sosem truskawkowym 168.67g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 81%, Kasza manna 12%, Len ziarno S 3%, - Woda z cytryną 2016 150.00g

Dzień: 8 - Środa, 2025-03-19

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
Kawa inka na mleku 3,2% bez cukru 2016 150.00g składniki: Mleko spożywcze 3.2% tłuszczu 98%, Kawa INKA 2% Chałki zdobne 35.00g Masło ekstra 4.00g - Konfitura jagodowa 2016 15.00g składniki: Czarne jagody 67%, Cukier 33%	- Gruszka 60.00g Orzechy włoskie 9.00g	Zupa z ciecierzycy 2016 180.00g składniki: Kalafior 18%, Mleko spożywcze 2% tłuszczu 15%, Por 12%, Pietruszka korzeń 12%, Ziemniaki średnio 12%, Ciecierzycy w puszcze 12%, Śmietanka kremowa 30% tłuszczu 7%, Seler korzeniowy 6%, Cebula 5%, Masło ekstra 2%, Czosnek 0%, Imbir mielony 0%, Gałka muszkatołowa 0%, Pieprz biały mielony PRYMAT 0% Potrawka z kurczaka zagrodowego 2016 80.00g składniki: Mięso z piersi kurczaka bez skóry 63%, Marchew 13%, Groszek zielony 13%, Pietruszka korzeń 5%, Cebula 4%, Mąka pszenna typ 550 4% - Ziemniaki z koperkiem 85.00g składniki: Ziemniaki średnio 97%, Koper ogrodowy 3% Fasola szparagowa gotowana z masłem 55.00g składniki: Fasola szparagowa 93%, Masło ekstra 7% - Kompot z owoców mieszanych 2016 150.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, MIESZANKA KOMPOTOWA HORTEX TRADYCYJNA 11%	Jogurt naturalny z brzoskwiniami 150.00g składniki: Jogurt naturalny 2% tłuszczu 81%, Brzoskwinia w syropie 16%, Wiórki kokosowe 2% Biszkopty okrągłe 10.00g

Dzień: 9 - Czwartek, 2025-03-20

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Kakao naturalne na mleku 3,2% bez cukru 2016 150.00g składniki: Mleko spożywcze 3.2% tłuszczu 98%, Kakao naturalne o obniżonej zaw. tłuszczu DECO MORRENO 2% 2. Chleb żytni jasny 45.00g 3. Masło ekstra 3.00g 4. Pierś kurczaka pieczona 18.00g 5. Pomidor 15.00g 6. Szczypiorek 2.00g	1. Banan 55.00g 2. Orzechy włoskie 8.00g	1. Zalewajka z ziemniakami. 180.00g składniki: Ziemniaki średnio 35%, Żurek ZAKWAS 24%, Marchew 14%, Pietruszka korzeń 7%, Seler korzeniowy 7%, Mleko spożywcze 2% tłuszczu 6%, Śmietana 18% tłuszczu 2%, Oliwa z oliwek 2%, Por 2%, Czosnek 1%, Majeranek suszony 0%, Pieprz czarny MIELONY 0% 2. Pierogi ruskie 2016 100.00g składniki: Ziemniaki średnio 52%, Mąka pszenna typ 500 24%, Ser twarogowy półtłusty 14%, Olej rzepakowy uniwersalny 4%, Cebula 4%, Jaja kurze całe 1%, Sól spożywcza dietetyczna niskosodowa O'Sole Vita 0%, Pieprz czarny MIELONY 0% 3. Tarta marchewka z jabłkiem 2016 50.00g składniki: Marchew 49%, Jabłko 49%, Cukier 3% 4. Kompot z owoców mieszanych 2016 150.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, MIESZANKA KOMPOTOWA HORTEX TRADYCYJNA 11%	1. Chleb wieloziarnisty 33.00g 2. Masło ekstra 3.00g 3. Pasztet domowy 2016 20.00g składniki: Kurczak tuszka 53%, Wątróbka kurczaka 27%, Bułki pszenne zwykłe 7%, Marchew 4%, Pietruszka korzeń 4%, Cebula 4%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Ziele angielskie MIELONE 0%, Majeranek suszony 0% 4. Ogórek 15.00g 5. Roszponka warzywna 2.00g 6. Herbata czarna z cytryną 150.00g składniki: Woda wodociągowa 97%, Cytryna 2%, Cukier 1%

Dzień: 10 - Piątek, 2025-03-21

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Kawa inka na mleku 3,2% bez cukru 2016 150.00g składniki: Mleko spożywcze 3.2% tłuszczu 98%, Kawa INKA 2% 2. Chleb żytni jasny 35.00g 3. Masło ekstra 3.00g 4. Jajko na twardo 30g 5. Szczypiorek 2.00g	1. Nektarynka 40.00g 2. Orzechy włoskie 8.00g	1. Barszcz czerwony z makaronem 160.00g składniki: Burak 44%, Woda wodociągowa 16%, Marchew 11%, Seler korzeniowy 11%, Makaron bez jajeczny 8%, Masło ekstra 3%, Pietruszka korzeń 3%, Cebula 3%, Kwas cytrynowy Dr Oetker 1%, Pieprz czarny MIELONY 0% 2. Kotlet rybny w panierce sezamowej 2016 50.00g składniki: Miruna 63%, Bułka tarta 9%, Olej rzepakowy uniwersalny 8%, Mleko spożywcze 2% tłuszczu 6%, Mąka pszenna typ 500 5%, Sezam KRESTO 5%, Jaja kurze całe 2%, Pieprz czarny MIELONY 0% 3. Ziemniaki puree z koperkiem 85.00g składniki: Ziemniaki średnio 91%, Mleko spożywcze 2% tłuszczu 5%, Koper ogrodowy 3%, Masło ekstra 1% 4. Surówka z kapusty kwaszonej 2016 50.00g składniki: Kapusta kwaszona 64%, Jabłko 21%,	1. Sok z warzyw i owoców 200.00g 2. Pałeczki kukurydziane 15.00g

		Cebula 8%, Olej rzepakowy uniwersalny 4%, Cukier 3% 5. Kompot z owoców mieszanych 2016 150.00g	
--	--	--	--

<i>Niemowlaki</i>	<i>Bebiko, NAN, mleko hipoałergiczne, mleko wg zaleceń lekarza. Alergeny: A7</i>	<i>Bobo-frut, jabłko, banan, gruszka, soki owocowe.</i>	<i>Zupa jarzynowa z kaszą kukurydzą lub ryżową. Papki warzywne, mięsne i rybne Ziemniaki Puree Alergeny: A4</i>	<i>Kisiel, budyń, legumina. Kaszki bezmleczne Alergeny: A7</i>
ALERGENY	A1 – zboża zawierające gluten: pszenica, żyto, jęczmień, owies; A3 - jajka i produkty pochodne; A4 – ryby i produkty pochodne; A5 - Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; A6 – soja i produkty pochodne; A7 - mleko i produkty pochodne łącznie z laktozą, A8 – Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe oraz produkty pochodne; A9 – seler i produkty pochodne; A10 -gorczyca A11 - sezam D: - dieta			
DIETY	ŚNIADANIA - przykładowe: Herbata rooibos, Herbata rumiankowa, herbata malinowa, herbata wieloowocowa, bezmleczna Bobovita, kanapki z polędwicą sopocka i warzywami, kanapki z polędwicą z indyka i warzywami, kanapki z szynką włoską i warzywami, kanapki z polędwicą drobiową i warzywami, kanapki z pastą warzywną, kanapki z szynką z kurczaka i warzywami, kanapki z dżemem owocowym, pasta z ciecierzycy, Pasta kanapkowa bezmleczna, kanapka z pastą warzywną ze słonecznikiem, kanapki z pastą rybną z ogórkiem kwaszonym. OBIADY- przykładowe: zupa bez zabielenia, makaron z musem owocowym, makaron z kurczakiem i warzywami, kotlecik saute, ryba na parze, makaron bez dodatku sera żółtego, pierś z kurczaka z ziołami, kaszotto, surówka bezmleczna, indyk w sosie pomidorowym i ziemniaki z koperkiem, ryż z musem jabłkowym, rosół z makaronem bezjajecznym, duszona pierś z kurczaka w ziołach, ziemniaki z koperkiem, potrawka wieprzowa z ryżem, risotto bezmleczne, gulasz z indyka i ziemniaki z koperkiem, potrawka wieprzowa z warzywami, zapiekanka ziemniaczana, makaron z sosem neapolitańskim, surówka z sosem winegret, ryż zapiekany z musem jabłkowym i cynamonem, duszona pierś z indyka, gulasz z indyka w sosie pomidorowym, makaron z warzywami. PODWIECZORKI- przykładowe: kanapki z gotowanym schabem i warzywami, smoothie owocowe, kisiel owocowy, mus owocowy i chrupki jaglane, Wafelki ryżowe z dżemem, czekoladowa kasza manna na wodzie, galaretka z owocami, mus truskawkowy i wafelki ryżowe, kanapki z gotowanym schabem i warzywami, paluch kukurydziany, mus owocowy z wiórkami kokosowymi , paluch kukurydziany, wafle ryżowe z powidłem śliwkowym.			