

JADŁOSPIS 12-16.03.2018

PRZEDSZKOLE „MAŁY INŻYNIER”

Dieta bez mleka, ryżu, ogórków, kiszzonej kapusty, ryb i jaj

Dzień	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
PONIEDZIAŁEK	Pieczycwo mieszane /gluten/ (50g) MARGARYNA ROŚLINNA (5g) Wędlna wieprzowa /soja/ (40g) Rzodkiewka (10g) HERBATA (200ml) Owoc (100g)	Krem z zielonego groszku na wywarze jarzynowym NIEZABIELANY z grzankami /seler, gluten/ (250ml) Kurczak z warzywami w sosie słodko – kwaśnym /gluten/ (90g) KASZA GRYCZANA (80g) Kompot z owocami (200ml)	Jogurt SOJOWY z musli /soja/ (150g)
WTOREK	Pieczycwo mieszane /gluten/ (25g) MARGARYNA ROŚLINNA (5g) DŻEM OWOCOWY NISKOSŁODZONY (20g) Płatki kukurydziane na mleku ROŚLINNYM (300ml) Owoc (100g)	Zupa pomidorowa na wywarze jarzynowym NIEZABIELANA z makaronem BEZJAJECZNYM /seler, gluten/ (250ml) Pieczeń wieprzowa w sosie własnym /gluten/ (90g) Ziemniaki (150g) SURÓWKA Z SELRA BEZ JOGURTU /seler/ (100g) Kompot z owocami (200ml)	BUŁKA KAJZERKA /gluten/ (30g) MARGARYNA ROŚLINNA (5g) WĘDLINA DROBIOWA /soja/ (20g) MARCHEWKA do chrupania (20g) Herbata brzoskwiniowa (200ml)
ŚRODA	Pieczycwo mieszane /gluten/ (50g) MARGARYNA ROŚLINNA (5g) Wędlna drobiowa /soja/ (40g) HERBATA (200ml) Owoc (100g)	Krupnik na wywarze jarzynowym niezabielany z natką pietruszki /seler, gluten/ (250ml) Pyzy ziemniaczane z mięsem w sosie cygański /gluten/ (150g) Kompot z owocami (200ml)	Pieczycwo mieszane /gluten/ (25g) MARGARYNA ROŚLINNA (5g) Schab pieczony (20g) Pomidor (10g) Herbata żurawinowa (200ml)

<p>CZWARTEK</p>	<p>Pieczywo mieszane /gluten/ (50g) MARGARYNA ROŚLINNA (5g) PASZTET WARZYWNY (40g) Herbata z cytryną (200ml) Owoc (100g)</p>	<p>Barszcz czerwony na wywarze jarzynowym NIEZABIELANY z ziemniakami /seler/ (250ml)</p> <p>Klops drobiowy BEZ JAJKA pieczony w sosie jarzynowym NIEZABIELANYM /gluten/ (90g) Makaron BEZJAJECZNY /gluten/ (80g) Surówka z marchewki i jabłka (100g) Kompot z owocami (200ml)</p>	<p>Ciasto z jabłkami BEZ MLEKA I JAJKA – wypiek własny /gluten/ (30g) HERBATA (200ml)</p>
<p>PIĄTEK</p>	<p>Pieczywo mieszane /gluten/ (50g) MARGARYNA ROŚLINNA (5g) PASTA SOJOWA /soja/ (40g) Herbata z cytryną (200ml) Owoc (100g)</p>	<p>Zupa WIELOWARZYWNA na wywarze jarzynowym NIEZABIELANA z ZIEMNIAKAMI /seler, gluten/ (250ml)</p> <p>KOPYTKA BEZ JAJKA Z MUSEM TRUSKAWKOWYM /gluten/ (200g) Kompot z owocami (200ml)</p>	<p>BEZMLECZNY KOKTAJL KOKOSOWY – wyrób własny (200ml) Paluch kukurydziany (10g)</p>

JADŁOSPIS 12-16.03.2018

PRZEDSZKOLE „MAŁY INŻYNIER”

DIETA BEZGLUTENOWA I BEZMLECZNA (bez orzechów, migdałów, czekolady, kakao, selera, pora, świeżych owoców, jabłka i kiwi w każdej postaci, surowych warzyw)

Dzień	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
PONIEDZIAŁEK	Pieczywo BEZGLUTENOWE (50g) MARGARYNA ROŚLINNA (5g) Wędlina wieprzowa /soja/ (40g) HERBATA (200ml) MUS Z GOTOWANYCH OWOCÓW BEZ JABŁKA I KWI (100g)	Krem z zielonego groszku NIEZABIELANY z ZIEMNIAKAMI (250ml) Kurczak z warzywami w sosie słodko – kwaśnym BEZGLUTENOWYM (90g) Ryż biały (80g) Kompot z owocami (200ml)	Jogurt SOJOWY z PŁATAKAMI KUKURYDZIANYMI /soja/ (150g)
WTOREK	WAFELEK RYŻOWY (20g) MARGARYNA ROŚLINNA (5g) DŻEM OWOCOWY NISKOSŁODZONY (20g) Płatki kukurydziane na mleku ROŚLINNYM (300ml) MUS Z GOTOWANYCH OWOCÓW BEZ JABŁKA I KWI (100g)	Zupa pomidorowa NIEZABIELANA z makaronem KUKURYDZIANYM (250ml) Pieczeń wieprzowa w sosie własnym BEZGLUTENOWYM (90g) Ziemniaki (150g) BROKUŁY GOTOWANA (100g) Kompot z owocami (200ml)	Pieczywo BEZGLUTENOWE (25g) MARGARYNA ROŚLINNA (5g) WĘDLINA DROBIOWA /soja/ (20g) Herbata brzoskwińowa (200ml)

<p>ŚRODA</p>	<p>Pieczywo BEZGLUTENOWE (50g) MARGARYNA ROŚLINNA (5g) Wędlina drobiowa /soja/ (40g) HERBATA (200ml) MUS Z GOTOWANYCH OWOCÓW BEZ JABŁKA I KWI (100g)</p>	<p>ZUPA Z KASZĄ JAGLANĄ niezabielana z natką pietruszki (250ml) KLUSKI ŚLĄSKIE BEZ GLUTENU w sosie cygański BEZGLUTENOWYM (150g) Kompot z owocami (200ml)</p>	<p>WAFELEK RYŻOWY (20g) MARGARYNA ROŚLINNA (5g) Schab pieczony (20g) Herbata żurawinowa (200ml)</p>
<p>CZWARTEK</p>	<p>Pieczywo BEZGLUTENOWE (50g) MARGARYNA ROŚLINNA (5g) SER ŻÓŁTY BEZ LAKTOZY (40g) Herbata z cytryną (200ml) MUS Z GOTOWANYCH OWOCÓW BEZ JABŁKA I KWI (100g)</p>	<p>Barszcz czerwony NIEZABIELANY z ziemniakami (250ml) Klops drobiowy BEZ GLUTENU pieczony w sosie jarzynowym NIEZABIELANYM, BEZGLUTENOWYM /jaja/ (90g) Makaron KUKURYDZIANY (80g) MARCHEKWKA GOTOWANA (100g) Kompot z owocami (200ml)</p>	<p>KUKURYDZIANE PLACUSZKI Z BRZOSKWINIAMI (30g) HERBATA (200ml)</p>
<p>PIĄTEK</p>	<p>Pieczywo WAFELEK RYŻOWY (50g) MARGARYNA ROŚLINNA (5g) JAJKO GOTOWANE /jaja/ (40g) Herbata z cytryną (200ml) MUS Z GOTOWANYCH OWOCÓW BEZ JABŁKA I KWI (100g)</p>	<p>Zupa ogórkowa NIEZABIELANA z ryżem (250ml) RYBA GOTOWANA NA PARZE /ryba/ (90g) Ziemniaki (150g) CZERWONA KAPUSTA GOTOWANA (100g) Kompot z owocami (200ml)</p>	<p>BEZMLECZNY KOKTAJL KOKOSOWY – wyrób własny (200ml) Paluch kukurydziany (10g)</p>

JADŁOSPIS 12-16.03.2018
PRZEDSZKOLE „MAŁY INŻYNIER”

Dieta bez glutenu, mleka, jaj, ryżu

Dzień	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
PONIEDZIAŁEK	Pieczycwo BEZGLUTENOWE (50g) MASŁO KLAROWANE (5g) DŻEM OWOCOWY NISKOSŁODZONY (20g) Wędlna wieprzowa /soja/ (20g) Rzodkiewka (10g) HERBATA (200ml) Owoc (100g)	Krem z zielonego groszku na wywarze jarzynowym NIEZABIELANY z ZIEMNIAKAMI /seler/ (250ml) Kurczak z warzywami w sosie słodko – kwaśnym BEZGLUTENOWYM (90g) KASZA GRYZANA (80g) Kompot z owocami (200ml)	Jogurt SOJOWY z PŁATKAMI KUKURYDZIANYMI /soja/ (150g)
WTOREK	Pieczycwo BEZGLUTENOWE (25g) MASŁO KLAROWANE (5g) DŻEM OWOCOWY NISKOSŁODZONY (20g) Płatki kukurydziane na mleku ROŚLINNYM (300ml) Owoc (100g)	Zupa pomidorowa na wywarze jarzynowym NIEZABIELANA z makaronem KUKURYDZIANYM /seler/ (250ml) Pieczeń wieprzowa w sosie własnym BEZGLUTENOWYM (90g) Ziemniaki (150g) SURÓWKA Z SLEREA BEZ JOGURTU /seler/ (100g) Kompot z owocami (200ml)	PIECZYWO BEZGLUTENOWE (25g) MASŁO KLAROWANE (5g) WĘDLINA DROBIOWA /soja/ (20g) Ogórek do chrupania (20g) Herbata brzoskwiniowa (200ml)
ŚRODA	Pieczycwo BEZGLUTENOWE (50g) MASŁO KLAROWANE (5g) DŻEM OWOCOWY NISKOSŁODZONY (20g) Wędlna drobiowa /soja/ (40g) HERBATA (200ml) Owoc (100g)	ZUPA Z KASZĄ JAGLANĄ na wywarze jarzynowym niezabielana z natką pietruszki /seler/ (250ml) KLUSKI ŚLĄSKIE BEZ GLUTENU I JAJKA w sosie cygańskim BEZGLUTENOWYM (150g) Kompot z owocami (200ml)	Pieczycwo BEZGLUTENOWE (25g) MASŁO KLAROWANE (5g) Schab pieczony (20g) Pomidor (10g) Herbata żurawinowa (200ml)

CZWARTEK	Pieczyno BEZGLUTENOWE (50g) MASŁO KLAROWANE (5g) PASZTET WARZYWNY (40g) Herbata z cytryną (200ml) Owoc (100g)	Barszcz czerwony na wywarze jarzynowym NIEZABIELANY z ziemniakami /seler/ (250ml) MAKARON KUKURYDZIANY Z SOSEM JARZYNOWYM NIEZABIELANYM, BEZGLUTENOWYM (200g) Surówka z marchewki i jabłka (100g) Kompot z owocami (200ml)	KUKURYDZIANE PLACUSZKI Z BRZOSKWINIAMI (30g) HERBATA (200ml)
PIĄTEK	Pieczyno BEZGLUTENOWE (50g) MASŁO KLAROWANE (5g) PASTA SOJOWA /soja/ (40g) Herbata z cytryną (200ml) Owoc (100g)	Zupa ogórkowa na wywarze jarzynowym NIEZABIELANA z ZIEMNIAKAMI /seler/ (250ml) KOPYTKA BEZ GLUTENU I JAJKA Z MUSEM TRUSKAWKOWYM (200g) Kompot z owocami (200ml)	BEZMLECZNY KOKTAJL KOKOSOWY – wyrób własny (200ml) Paluch kukurydziany (10g)

JADŁOSPIS 12-16.03.2018
PRZEDSZKOLE „MAŁY INŻYNIER”

Dieta bez glutenu, mleka, jaj

Dzień	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
PONIEDZIAŁEK	Pieczywo BEZGLUTENOWE (50g) MARGARYNA ROŚLINNA (5g) Wędlina wieprzowa /soja/ (40g) Rzodkiewka (10g) HERBATA (200ml) Owoc (100g)	Krem z zielonego groszku na wywarze jarzynowym NIEZABIELANY z ZIEMNIAKAMI /seler/ (250ml) Kurczak z warzywami w sosie słodko – kwaśnym BEZGLUTENOWYM (90g) Ryż biały (80g) Kompot z owocami (200ml)	Jogurt SOJOWY z PŁATKAMI KUKURYDZIANYMI /soja/ (150g)
WTOREK	WAFELEK RYŻOWY (20g) MARGARYNA ROŚLINNA (5g) DŻEM OWOCOWY NISKOSŁODZONY (20g) Płatki kukurydziane na mleku ROŚLINNYM (300ml) Owoc (100g)	Zupa pomidorowa na wywarze jarzynowym NIEZABIELANA z makaronem KUKURYDZIANYM /seler/ (250ml) Pieczeń wieprzowa w sosie własnym BEZGLUTENOWYM (90g) Ziemniaki (150g) SURÓWKA Z SLEREA BEZ JOGURTU /seler/ (100g) Kompot z owocami (200ml)	Pieczywo BEZGLUTENOWE (25g) MARGARYNA ROŚLINNA (5g) WĘDLINA DROBIOWA /soja/ (20g) Ogórek do chrupania (20g) Herbata brzoskwińowa (200ml)
ŚRODA	Pieczywo BEZGLUTENOWE (50g) MARGARYNA ROŚLINNA (5g) (5g) Wędlina drobiowa /soja/ (40g) HERBATA (200ml) Owoc (100g)	ZUPA Z KASZĄ JAGLANĄ na wywarze jarzynowym niezabielana z natką pietruszki /seler/ (250ml) KLUSKI ŚLĄSKIE BEZ GLUTENU I JAJKA w sosie cygańskim BEZGLUTENOWYM (150g) Kompot z owocami (200ml)	Pieczywo BEZGLUTENOWE (25g) MARGARYNA ROŚLINNA (5g) Schab pieczony (20g) Pomidor (10g) Herbata żurawinowa (200ml)

<p>CZWARTEK</p>	<p>Pieczywo BEZGLUTENOWE (50g) MARGARYNA ROŚLINNA (5g) PASZTET WARZYWNY (40g) Herbata z cytryną (200ml) Owoc (100g)</p>	<p>Barszcz czerwony na wywarze jarzynowym NIEZABIELANY z ziemniakami /seler/ (250ml)</p> <p>Klops drobiowy BEZ JAJKA I GLUTENU pieczony w sosie jarzynowym NIEZABIELANYM, BEZGLUTENOWYM (90g) Makaron KUKURYDZIANY (80g) Surówka z marchewki i jabłka (100g) Kompot z owocami (200ml)</p>	<p>KUKURYDZIANE PLACUSZKI Z BRZOSKWINIAMI (30g) HERBATA (200ml)</p>
<p>PIĄTEK</p>	<p>Pieczywo BEZGLUTENOWE (50g) MARGARYNA ROŚLINNA (5g) PASTA SOJOWA /soja/ (40g) Herbata z cytryną (200ml) Owoc (100g)</p>	<p>Zupa ogórkowa na wywarze jarzynowym NIEZABIELANA z ryżem /seler/ (250ml)</p> <p>RYBA GOTOWANA NA PARZE /ryba/ (90g) Ziemniaki (150g) Surówka z czerwonej kapusty z cebulką (100g) Kompot z owocami (200ml)</p>	<p>BEZMLECZNY KOKTAJL KOKOSOWY – wyrób własny (200ml) Paluch kukurydziany (10g)</p>