



jednostka budżetowa  
miasta stołecznego  
Warszawy

# PRZYKŁADOWY JADŁOSPIS

---

Żłobek nr 35  
ul. Działdowska 8A  
01-184



DATA	ŚNIADANIE	OBIAD (I FAZA)	ZUPA (II FAZA)	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	<p>Kakao na mleku. Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego. Pieczywo mieszane (bułka wrocławska, chleb razowy i pszenno- żytni) z masłem, sałatą lodową, serem żółtym mierzwiowym i paseczkami papryki czerwonej. Woda z cytryną.</p> <p>II śniadanie w formie bufetu szwedzkiego: winogrono jasne bez pestkowe, gruszka, jabłko.</p>	<p>Szarpany filecik z kurczaka w sosie jarzynowym słodko-kwaśnym z ananase, przecierem pomidorowym i kaszą gryczaną białą.</p> <p>Surówka z kapusty pekińskiej ze złocistą kukurydzą, szczypiorem i olejem z pestek winogron.</p> <p>Kompot z owoców mieszanych.</p>	<p>Zupa- krem z pieczonego buraka z ziemniakami i natką, zaprawiana kefirem.</p>	<p>Ciasto drożdżowe z jabłkiem.</p> <p>Kokosowy jogurcik z brzoskwiniami na bazie jogurtu naturalnego.</p>
WTOREK	<p>Płatki jęczmienne na mleku modyfikowanym . Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego.</p> <p>Pieczywo mieszane (<i>bułka wrocławska, chleb razowy</i>) z masłem, twarożkiem typu „tztziki,, czyli z tartym ogórkiem świeżym, koperkiem i czosnkiem.</p> <p>Rumianek.</p> <p>II śniadanie w formie bufetu szwedzkiego: banan, pomarańcza, jabłko.</p>	<p>Kotleciki jajeczno- groszkowe w sosie jogurtowo- ziołowym.</p> <p>Kulki ziemniaczane.</p> <p>Mini marchewki z kosteczką marchewki, fasolką żółtą szparagową i oliwką.</p> <p>Surówka z kalarepki z ogórkiem świeżym, koperkiem i kefirem.</p> <p>Kompot ze śliwek.</p>	<p>Zupa- krem z cukinii z groszkiem ptysiowym i natką.</p>	<p>Waniliowy deser z kaszy manny na mleku, polany musem z czerwonych owoców <i>maliny, wiśnie, truskawki</i>.</p>
ŚRODA	<p>Biskoptowe kluseczki pszenno- jaglane na mleku. Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego.</p> <p>Pieczywo mieszane (<i>bułka wrocławska, chleb pszenno- żytni</i>) z masłem, wędlinką z szynki wieprzowej ze słupkami ogórka kiszzonego. Mięta.</p> <p>II śniadanie w formie bufetu szwedzkiego: gruszka, melon, jabłko.</p>	<p>Paluszki z dorsza w panierce sezamowej w sosie cytrynowym.</p> <p>Kasza orkiszowa.</p> <p>Brokuł gotowany z oliwką.</p> <p>Surówka z kolorowej rzodkiewki z jogurtem.</p> <p>Kompot z owoców mieszanych.</p>	<p>Zupa- krem z ciecierzycy z pomidorami, ziemniakami i natką.</p>	<p>Budyń kawowy z konfiturą ze śliwek.</p> <p>Chrupki kukurydziane.</p>

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD (I faza)	ZUPA (II faza)	PODWIECZOREK
CZWARTEK	Ryż jaśminowy na mleku. Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego. Pieczywo mieszane ( <i>bułka wrocławska, chleb orkiszowy</i> ) z masłem, pastą z mozzarelli z krążkami rzodkiewki kolorowej. Woda z sokiem wyciskany z pomarańczy. II śniadanie w formie bufetu szwedzkiego: mandarynka, gruszka, jabłko.	Gołąbki z kapustą białą bez zawijania w sosie pomidorowym z szynki wieprzowej. Ziemniaki puree. Surówka z buraczka z koperkiem i olejem z pestek winogron. Kompot z jabłek.	Zupa kalafiorowa z muszelkami makaronowymi i natką.	Bananowe musli z borówkami, pełnoziarnistymi płatkami kukurydzianymi, suszoną żurawiną, pestkami słonecznika i dyni na bazie jogurtu.
PIĄTEK	Płatki żytnie na mleku. Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego. Pieczywo mieszane ( <i>bułka wrocławska, chleb pszenno-żytni</i> ) z masłem, pastą z jaj ze szczypiorem i plasterkami pomidora. Herbata owocowa. II śniadanie w formie bufetu szwedzkiego: pomarańcza, banan, jabłko.	Rolada z morszczuka ze świeżym szpinakiem „baby”, sosie koperkowym. Zielone puree ziemniaczane. Fasolka żółta szparagowa z oliwką. Surówka z marchwi z jabłkiem i sosem jogurtowo- chrzanowym. Kompot porzeczkowo- jabłkowy.	Krem z kukurydzy z mlekiem kokosowym, zacierkami owsianymi i natką.	Rafaello twarogowe własnej produkcji z rodzynkami i płatkami migdałów, obtoczone wiórkami kokosowymi. Truskawkowy shake mleczny.

Dzieci przebywające na diecie mają zapewnione kaszki bezmleczne owocowe i kleiki bezmleczne. Ponadto wszystkie dzieci dostają wodę na żądanie. Dodatkiem do zup jest wysokiej jakości oliwa z oliwek lub masło.

*Informacje o składnikach alergennych użytych do przygotowania posiłków zgodnie z jadłospisem opracowuje się zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...).*