

# JADŁOSPIS 11-15.05.2026 r.

	<b>poniedziałek 11.05.2026</b>	<b>wtorek 12.05.2026</b>	<b>środa 13.05.2026</b>	<b>czwartek 14.05.2026</b>	<b>piątek 15.05.2026</b>
<b>ŚNIADANIE</b>	Płatki ryżowe na mleku, pieczywo mieszane z masłem i szynką drobiową, plasterki rzodkiewki <b>(1,7)</b>	Płatki jaglane na mleku, pieczywo mieszane z masłem, pasta jajeczna z dodatkiem awokado i szczypiorku, ogórek kiszony <b>(1,3,7)</b>	Płatki orkiszowe na mleku, kanapki samodzielnie komponowane przez dzieci: pieczywo mieszane z masłem, szynka krucha, ogórek zielony, papryka czerwona, sałata <b>(1,7)</b>	Mix płatków zbożowych na mleku, pieczywo z masłem i pastą mięsno-warzywną, pomidor <b>(1,3,7)</b>	Zupa mleczna z zacierką i dynią, pieczywo mieszane z masłem, twarożek z truskawkami <b>(1,7)</b>
<b>II ŚNIADANIE</b>	Kompot owocowy jabłko/banan	Herbata miętowa z pomarańczą banan/jabłko	Herbatka malinowa jabłko/banan	Kompot owocowy jabłko/banan	Herbata z lipy jabłko/banan
<b>OBIAD</b>	Kasza gryczana na sypko, gulasz wieprzowy z dodatkiem pomidorów, jarzynka – fasolka szparagowa, surówka z selera i jabłka, oliwa z oliwek <b>(3,7)</b>	Ziemniaczki z koperkiem, kotleciki drobiowe pieczone, jarzynka – buraczki gotowane, surówka – mizeria z jogurtem greckim <b>(3,7)</b>	Kluseczki leniwe polane masłem z bułką tartą, surówka – tarta marchewka z dodatkiem brzoskwini z jogurtem <b>(1,3,7)</b>	Ziemniaki, kotlet jajeczny z sosem lekko chrzanowym, jarzynka - duszona cukinia, surówka – pomidor z dymką i oliwa z oliwek <b>(3,7)</b>	Ziemniaczki z koperkiem, pulpety rybne, jarzynka – bukiet warzyw, surówka – kapusta kiszona z marchewką i jabłkiem, oliwa z oliwek <b>(3,4,7)</b>
<b>ZUPA</b>	Zupa kapuśniak z ziemniaczkami i natką <b>(9)</b>	Rosołek z lanymi kluseczkami <b>(1,3,9)</b>	Zupa krem z zielonych warzyw <b>(9)</b>	Krupnik jęczmienny z ziemniaczkami i koperkiem <b>(1,9)</b>	Zupa marchewkowa z kaszą manną <b>(1,9)</b>
<b>PODWIECZOREK</b>	Babeczki z mąki kukurydzianej z jabłkiem, kompot <b>(1,7)</b>	Pudding z kaszy kukurydzianej z musem brzoskwiniowym, herbata <b>(7)</b>	Kasza jaglana z musem malinowym	Ciasto zebra, kawa inka na mleku owsianym <b>(1,3,7)</b>	Ryż zapiekany z duszonym jabłkiem z cynamonem <b>(1)</b>

## **DIETY**

<b>ŚNIADANIE</b>	<b>b/ml</b> – płatki ryżowe na mleku roślinnym, masło flora	<b>b/ml</b> – płatki jaglane na mleku roślinnym, masło flora <b>b/jaj</b> - jajka przepiórcze	<b>b/ml</b> – płatki orkiszowe na mleku roślinnym, masło flora	<b>b/ml</b> – mix płatków na mleku roślinnym, masło flora, <b>b/jaj</b> - wędlina	<b>b/ml</b> – zupa mleczna na mleku roślinnym, flora, jogurt kokosowy z truskawkami
<b>II ŚNIADANIE</b>	Bez zmian	Bez zmian	Bez zmian	Bez zmian	Bez zmian
<b>OBIAD</b>	Bez zmian	<b>b/ml</b> - jogurt kokosowy, <b>b/jaj</b> - kotleciki bez jajka	<b>b/ml, b/jaj</b> – kluseczki śląskie bez jaj, surówka z jogurtem kokosowym	<b>b/jaj</b> – kotleciki z jajek przepiórczych	<b>b/jaj</b> – pulpety bez jaj
<b>PODWIECZOREK</b>	<b>b/ml, b/jaj</b> – muffiny bez jaj i nabiału	<b>b/ml</b> – pudding na mleku roślinnym, <b>b/jaj</b> -rosołek z makaronem bez jajecznym	Bez zmian	<b>b/ml, b/jaj</b> - rogaliki z jabłkiem bez nabiału i jaj	Bez zmian

Podane numery przy posiłkach oznaczają alergeny, które mogą w nich wystąpić : 1- gluten, 3- jaja, 4- ryby, 7 - mleko i pochodne, 9 - seler

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

**W ciągu całego dnia woda i herbatki bez ograniczeń**

Sporządził: **Urszula Falba**  
Referent administracyjno-gospodarczy

Zatwierdził: mgr **Monika Poszytek**  
Dyrektor Żłobka Miejskiego Motylkowy Świat