

# JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE III TYDZIEŃ 5.02 - 9.02.2024r.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Pasta twarogowa ze szczypiorkiem lub koperkiem 20 Pieczywo mieszane 30 Masło 10 Wędlina drobiowa wysokogatunkowa z dużą zawartością mięsa 15 Warzywo sezonowe zamiennie( pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata, papryka, szczypiorek ) 20 Herbata z cytryną 200 ml	Jajo gotowane 1 szt. Pieczywo mieszane 30 Masło 10 Wędlina wieprzowa wysokogatunkowa z dużą zawartością mięsa 15 Warzywo sezonowe zamiennie( pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata, papryka, szczypiorek ) 20 Kakao 200 ml	Płatki z mlekiem 120 ml Pieczywo mieszane 30 Masło 10 Paszтет drobiowy 15 Warzywo sezonowe zamiennie( pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata, papryka, szczypiorek ) 20 Herbata owocowa 200 ml	Paróweczka 1 szt. Pieczywo mieszane 30 Masło 10 Ser żółty 15 Warzywo sezonowe zamiennie( pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata, papryka, szczypiorek ) 20 Herbata z cytryną 200 ml	Pasta z rybą 20g Pieczywo mieszane 30 Masło 10 Dżem 15 Warzywo sezonowe zamiennie( pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata, papryka, szczypiorek ) 20 Herbata z cytryną 200 ml
	OBIAD	Rosół polski z makaronem 150 ml Makaron wielozbożowy z mięsem z dodatkiem świeżych pomidorów świeżej bazylii i oregano 150 Kompot 200 ml/woda z owocami	Barszcz biały z jajkiem 150 ml Kotlet schabowy 70 Ziemniaki z koperkiem 120 Surówka sezonowa wielowarzywna mieszana 80 Kompot 200 ml/woda z owocami	Zupa porowa kremowa 150 ml Ziemniaki z koperkiem 120 Ryba 70 Surówka z marchewki tarkowanej z jogurtem, nie dosładzana 80 Kompot 200 ml/woda z owocami	Zupa pomidorowa z dodatkiem świeżych pomidorów i świeżych ziół z ryżem 150 ml Łazanki 180 g Kompot 200 ml/woda z owocami
PODWIECZ		Kefir owocowy 70ml	Kisiel cytrynowy 70 ml	Koktajl mleczno-owocowy 70 ml	Budyń 100 ml

- \*podane ilości na 1 osobę, dopuszczalna różnica w gramaturze produktu gotowego może wynosić +/- 10% podanej wagi.
- \*jadłospis sezonowo może ulegać zmianie
- \*posiłki przygotowywane są ze świeżych produktów, nie mrożonych, bez dodatków konserwantów, proszków, sztucznych polepszczy wg tradycyjnych przepisów kuchni polskiej
- \*wszystkie posiłki przygotowane są w kuchni przy ulicy Szkolnej 1 w Bobolicach, zachęcamy rodziców i opiekunów do

**korzystania z naszych posiłków, które można wykupić na miejscu i odebrać do konsumpcji.**  
 \* PODANY JADŁOSPIS BĘDZIE REALIZOWANY DO ŻYWIENIA DZIECI W CYKLU CZTEROTYGODNIOWYM I NASTĄPI POWTARZALNOŚĆ POTRAW Z EWENTUALNYMI NIEWIELKIM ZMIANAMI I MODYFIKACJAMI ZATWIERDZONYMI PRZEZ DYREKTORA PLACÓWKI

# Smacznego!



**CATERING 7**  
 Wieńczysława Młyński  
 ul. Boczná 13, 78-400 Szczecinek  
 NIP 673-000-91-23, REGON 331347782  
 tel: 697 317 281

**DIETETYK**  
 Agnieszka Kamińska  
 mgr inż. Agata Kamińska

# JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE IV TYDZIEŃ : 12.02 - 16.02.2024r.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Pieczywo mieszane 30 Masło 10 Wędlina drobiowa wysokogatunkowa z dużą zawartością mięsa 15 Dżem 15 Warzywo sezonowe zamiennie( pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata, papryka, szczypiorek ) 20	Jajecznica porcja 35 g Pieczywo mieszane 30 Masło 10 Ser żółty 15 Warzywo sezonowe zamiennie( pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata, papryka, szczypiorek ) 20	Płatki z mlekiem 120 ml Pieczywo mieszane 30 Masło 10 Wędlina wieprzowa wysokogatunkowa z dużą zawartością mięsa 15 Warzywo sezonowe zamiennie( pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata, papryka, szczypiorek ) 20	Parówka drobiowa 1 szt. Pieczywo mieszane 30 Masło 10 Twarożek śniadaniowy 15 Warzywo sezonowe zamiennie( pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata, papryka, szczypiorek ) 20	Pieczywo mieszane 30 Masło 10 Pasta twarogowo/warzywna z ziołami i zieleniną 20 Dżem 15 g Warzywo sezonowe zamiennie( pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata, papryka, szczypiorek ) 20
	Herbata z cytryną 200 ml	Herbata 200 ml	Herbata owocowa 200 ml	Herbata 200 ml	Kakao 200 ml
LUBIAŁ	<i>Zupa melonowa 150 ml</i> <i>2 ml piecu</i> Makaron z sosem białym mięsno-warzywnym z ziołami 150g, Kompot 200 ml/woda z owocami Jogurt owocowy z chrupkami 120 ml	Zupa ogórkowa 150 ml Kasza 120 Pulpet w sosie własnym z zieleniną 70 Salatka z buraczków 80g Kompot 200 ml/woda z owocami Kisiel z jogurtem naturalnym 100ml	Barszcz czerwony 150 ml Kopytka okraszone cebulką 120 Salatka z warzyw z oliwą i zieleniną 80 Kompot 200 ml/woda z owocami Przekąska warzywna 50 g	Kapuśniak 150 ml Ziemniaki z pietruszką 120 Kotlet mielony 70g, Surówka mieszana sezonowa 80 Kompot 200 ml/woda z owocami Drożdżówka 50g	Barszcz biały 150 ml Ziemniaki z koperkiem 120 Potrawa rybna 70 Surówka z kapusty kiszonej 80 Kompot 200 ml/woda z owocami Ryz z jabłkami 60g

podane ilości na 1 osobę, dopuszczalna różnica w gramaturze produktu gotowego może wynosić +/- 10% podanej wagi.

\*jadłospis sezonowo może ulegać zmianie

\*posiłki przygotowywane są ze świeżych produktów, nie mrożonych, bez dodatków konserwantów, proszków, sztucznych polepszaczy wg tradycyjnych przepisów kuchni polskiej

**\*wszystkie posiłki przygotowane są w kuchni przy ulicy Szkolnej 1 w Bobolicach, zachęcamy rodziców i opiekunów do korzystania z naszych posiłków, które można wykupić na miejscu i odebrać do konsumpcji.**

PODANY JADŁOSPIS BĘDZIE REALIZOWANY DO ŻYWIENIA DZIECI W CYKLU CZTEROTYGDNIOWYM I NASTĄPI PÓWTAŻALNOŚĆ POTRAW Z EWENTUALNYMI NIEWIELKIM ZMIANAMI I MODYFIKACJAMI ZATWIERDZONYMI PRZEZ DYREKTORA PLACÓWKI

## Smacznego!



**CATERING 7**  
Wieżyczystaw Młyński  
ul. Boczna 13, 78-400 Szczecinek  
NIP 673-000-91-23, REGON 33134775  
tel: 694 317 281

**DIETETYK**  
*Agata Kamińska*  
mgr inż. Agata Kamińska



**JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE I TYDZIEŃ**

19.02 - 23.02.2024r.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
<b>ŚNIADANIE</b>	Pieczywo mieszane 30 Masło 10 Wędlina kanapkowa z wysoką zawartością mięska 15 Dżem 10 Warzywo sezonowe zamiennie( pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata, papryka, szczypiorek ) 20 Herbata 200 ml	Jajecznica 120g Pieczywo mieszane 30 Masło 10 Wędlina 15 Warzywo sezonowe zamiennie( pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata, papryka, szczypiorek ) 20 Kakao 200 ml	Zupa mleczna 120 ml Pieczywo mieszane 30 Masło 10 Pasta warzywna z wędliną do pieczywa 15 Warzywo sezonowe zamiennie( pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata, papryka, szczypiorek ) 20 Herbata owocowa 200 ml	Parówka Drobiowa 1 szt. Pieczywo mieszane 30 Masło 10 Ser żółty 15 Warzywo sezonowe zamiennie( pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata, papryka, szczypiorek ) 20 Herbata 200 ml	Sałatka warzywna z rybą Pieczywo mieszane 30 Masło 10 Wędlina kanapkowa z wysoką zawartością mięska 15 Warzywo sezonowe zamiennie( pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata, papryka, szczypiorek ) 20 Herbata z cytryną 200 ml
<b>OBIAD</b>	Zupa pomidorowa z dodatkiem świeżych pomidorów i świeżych ziół z ryżem 150 ml Makaron świderki z sosem z mięska wieprzowego i świeżymi sezonowymi warzywami - warzywnym 120 Kompot 200 ml/woda z owocami	Rosół z makaronem 150 ml Kasza jęczmienna drobna 120 Gulasz wieprzowy z łopatki z dodatkiem zieleniny i warzyw sezonowych 100 Ogórek szt. Kompot 200 ml/woda z owocami	Zupa kalafiorowa 150 ml Kopytka okraszone cebulką 150 Surówka z marchewki 80 Kompot 200 ml/woda z owocami	Żurek polski zabieleny z majerankiem 150 ml Kotlet rybny 80g Ziemniaki 120g Surówka z kapusty mieszanej Kompot 200 ml/woda z owocami	Zupa fasolowa 150 ml Naleśniki z dżemem/twarogiem 120g Kompot 200 ml/woda z owocami
<b>PODMIEC</b>	Pudding wieloowocowy 100 ml	Drożdżówka 50 g	Koktajl owocowo-mleczny 60ml	Kisiel truskawkowy 100ml	Chrupki kukurydziane z jogurtem naturalnym 30g

\*podane ilości na 1 osobę, dopuszczalna różnica w gramaturze produktu gotowego może wynosić +/- 10% podanej wagi .

\*jadłospis sezonowo może ulegać zmianie

\* posiłki przygotowywane są ze świeżych produktów, nie mrożonych, bez dodatków konserwantów, proszków, sztucznych polepszaczy wg tradycyjnych przepisów kuchni polskiej

**\*wszystkie posiłki przygotowane są w kuchni przy ulicy Szkolnej 1 w Bobolicach, zachęcamy rodziców i opiekunów do korzystania z naszych posiłków, które można wykupić na miejscu i odebrać do konsumpcji.**

\* PODANY JADŁOSPIS BĘDZIE REALIZOWANY DO ŻYWIENIA DZIECI W CYKLU CZTEROTYGDNIOWYM I NASTĄPI POWTARZALNOŚĆ POTRĄW Z EWENTUALNYMI NIEWIELKIM ZMIANAMI I MODYFIKACJAMI ZATWIERDZONYMI PRZEZ DYREKTORA PLACÓWKI

*Smacznego!*



**CATERING 7**  
 Włodzisław Młyński  
 ul. Boczna 13 78-400 Szczecinek  
 NIP 673-000-91-23, REGON 3313477  
 tel: 99 317 281

**DIETETYK**  
*Agata Kamińska*  
 mgr inż. Agata Kamińska

**JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE II TYDZIEŃ**

26.02 - 1.03. 2024 r.

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
Pieczywo mieszane 30 Masło 10 Wędlina drobiowa wysokogatunkowa z dużą zawartością mięsa 15 Twaróg 25 g Warzywo sezonowe zamiennie( pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata, papryka, szczypiorek ) 20 Herbata z cytryną 200 ml	Jajo gotowane 1 szt. Pieczywo mieszane 30 Masło 10 Ser żółty 15 Warzywo sezonowe zamiennie( pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata, papryka, szczypiorek ) 20 Herbata z cytryną 200 ml	Płatki z mlekiem 120 ml Pieczywo mieszane 30 Masło 10 Wędlina kanapkowa z wysoką zawartością mięsa 15 Warzywo sezonowe zamiennie( pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata, papryka, szczypiorek ) 20 Herbata owocowa 200 ml	Paróweczka 1 szt. Pieczywo mieszane 30 Masło 10 Ser topiony 15 Warzywo sezonowe zamiennie( pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata, papryka, szczypiorek ) 20 Herbata 200 ml	Pieczywo mieszane 30 Masło 10 Pasta jajeczna 20 Ser 15 Warzywo sezonowe zamiennie( pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata, papryka, szczypiorek ) 20 Kawa zbożowa z mlekiem 200 ml
Zupa ryżowa z warzywami 150 ml Sztuka mięsa w sosie 70 Kasza pęczak 80 Marchewka z groszkiem 80g Kompot 200 ml/woda z owocami	Zupa jarzynowa/ wielowarzywna z dodatkiem sezonowych warzyw 150 ml Spaghetti bolognese z dodatkiem świeżych pomidorów ,świeżej bazylii i oregano 120 Kompot 200 ml/woda z owocami	Zupa ogórkowa na bazie ogórków klasycznie kiszonych bez gotowych przecierów 150 ml Kluski ziemniaczane z mąką pszenną wysokogatunkową okraszone cebulką 150 Surówka sezonowa 80 Kompot 200 ml/woda z owocami	Zupa Szczawiowa z jajkiem tradycyjna polska 150 ml Pulpet w sosie koperkowym 70g Ziemniaki 120 Buraczki gotowane 80g Kompot 200 ml/woda z owocami	Krupnik polski zabieleny 150 ml Ziemniaki z koperkiem 120 Kotlet rybny z ryb morskich z warzywami 70 Surówka z kapusty 80 Kompot 200 ml/woda z owocami
Kisiel z owocami 100 ml	Koktajl owocowy na bazie jogurtu lub mleka 100 ml	Przekąska warzywna 80g	Budyń 100ml	Ciasto domowe - porcja 50g

\*podane ilości na 1 osobę, dopuszczalna różnica w gramaturze produktu gotowego może wynosić +/- 10% podanej wagi.

\*jadłospis sezonowo może ulegać zmianie

\* posiłki przygotowywane są ze świeżych produktów, nie mrożonych, bez dodatków konserwantów, proszków, sztucznych polepszczy wg tradycyjnych przepisów kuchni polskiej

**\*wszystkie posiłki przygotowane są w kuchni przy ulicy Szkolnej 1 w Bobolicach, zachęcamy rodziców i opiekunów do**

**korzystania z naszych posiłków, które można wykupić na miejscu i odebrać do konsumpcji.**

\* PODANY JADŁOSPIS BĘDZIE REALIZOWANY DO ŻYWIENIA DZIECI W CYKLU CZTEROTYGODNIOWYM I NASTĄPI POWTARZALNOŚĆ POTRAW Z EWENTUALNYMI NIEWIELKIM ZMIANAMI I MODYFIKACJAMI ZATWIERDZONYMI PRZEZ DYREKTORA PLACÓWKI

*Smacznego!*



**CATERING 7**  
 Węńczyśław Młyński  
 ul. Boczna 10, 78-400 Szczecinek  
 NIP 673-000-91-43, REGON 331347782  
 tel: 899 347 281

**DIETETYK**  
*Agata Kamińska*  
 mgr inż. Agata Kamińska



Informujemy, że w naszej szkolnej kuchni prowadzonej przez firmę Catering7 przygotowując codzienne posiłki, wykorzystujemy składniki, które mogą powodować alergie lub reakcje nietolerancji.

Alergeny występujące w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten
2. Jaja i produkty pochodne
3. Ryby i produkty pochodne
4. Soja i produkty pochodne
5. Mleko i produkty pochodne
6. Orzechy
7. Seler i produkty pochodne
8. Gorczyca i nasiona sezamu i produkty pochodne

\* Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe (np. kakao, herbata, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorzycy.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:  
pieprz, pieprz ziółowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazyliia, tymianek, kminek, majeranek, zioła prowansalskie, papryka słodka, papryka ostra, cukier waniliowy, sól zgodnie z obowiązującymi normami, cukier wg norm.

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

**CATERING 7**  
Wieńczysława Młyński  
ul. Boczna 13, 78-400 Szczecinek  
NIP 673-000-91-23, REGON 33134778  
tel. 694 317 281