

Jadłospis - PRZEDSZKOLE NR 33

Okres	13.10.2025 - 17.10.2025
Dieta	Podstawowa

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
13.10.2025 Poniedziałek	Zupa mleczna z płatkami jaglanymi ,graham z masłem,powidłami śliwkowymi,sok witaminka. Alergeny :1,2	Krem z dyni z groszkiem ptysiovym ,mleczkiem kokosowym,ziemniaki,kotlet drobiowy w panierce,surówka z selera z jabłkiem i marchewką,kompot z owoców mieszanych. Alergeny :1,2,3,6	Kisiel pomarańczowy z serkiem waniliowym. Alergeny :1,2
14.10.2025 Wtorek	Kanapka z masłem ,sałatą lodową,szynką wieprzową i papryką czerwoną ,kawa inka z mlekiem,jabłko. Alergeny ;1,2	Zupa koperkowa z ziemniakami,śmietaną ,makaron z serem białym ,musem truskawkowym,kompot z owoców mieszanych. Alergeny :1,2	Chleb wiejski z masłem pastą z tuńczyka,jajek i cebulki zielonej,herbata z cytryną. Alergeny :1,2,3,4
15.10.2025 Środa	Zupa mleczna z płatkami miodowymi,chleb słonecznikowy z masłem ,żurawina suszona,napar ziołowy. Alergeny ;1,2,11	Rosół z makaronem ,zieloną pietruszką,ryż na sypko,potrąwka z kurczaka,ogórek kiszony,kompot wiśniowy. Alergeny ;1,2,6	Gofry z dżemem z owoców leśnych lub cukrem pudrem,herbata miętowa. Alergeny ;1,2,3
16.10.2025 Czwartek	Kiełbaska na gorąco,pomidorki koktajlowe,bułka mieszana (kajzerka ,grahamka) z masłem ,kawa inka z mlekiem,gruszka. Alergeny ;1,2	Zupa pieczarkowa z ziemniakami,śmietaną ,zieloną pietruszką,pankejkę polane syropem klonowym ,marchewka w pasczkach,kompot z owoców mieszanych. Alergeny ;1,2,3	Jogurt naturalny z bananem,wafle ryżowe. Alergeny ;1,2
17.10.2025 Piątek	Chąłka z masłem ,miodem,kakao,rzodkiewka do chrupania. Alergeny :1,2	Zupa kalafiorowa z zacierką,śmietaną,ziemniaki,fil et z miruny w panierce,surówka słoneczna (kapusta pekińska,ogórek świeży,kukurydza),kompot z owoców mieszanych. Alergeny ;1,2,3,4,	Talerz owoców sezonowych (jabłko,gruszka,śliwka).

Woda mineralna niegazowana,do picia dostępna jest przez cały dzień.Serwowane soki owocowe zawierają jedynie naturalnie występujące cukry.Napoje (kawa,herbata,kakao) słodzone jest nieznaczną ilością cukru. Do przygotowania posiłków używana są następujące przyprawy:pieprz czarny,ziele angielskie,liść laurowy,majeranek,oregano,bazylija,papryka słodka,lubczyk,cynamon,gałka muskatołowa Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe np.kakao,herbata,koncentrat pomidorowy,produkty z mięsa mogą zawierać śladowe ilości alergenów : glutenu,laktozy,soi,orzechów,selera i gorzycy. W powyższym jadłospisie wyróżnione są substancje i produkty,które mogą powodować alergie lub reakcje alergiczne,zgodnie z zarządzeniem UE nr 1169/2011 załącznik nr 2 z dnia 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności
Kisiel robiony jest na 100% wywarze z owoców.Budyń robią również same Panie w kuchni.

ZASTRZEGA SIĘ ZMIANY W JADŁOSPISIE

Sporządził

Szef kuchni

Dyrektor