

Jadłospis - PRZEDSZKOLE NR 33

Okres	14.09.2026 - 18.09.2026
Dieta	Podstawowa

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
14.09.2026 6 Poniedziałek	Zupa mleczna z kaszą manną, żurawiną, chleb graham z masłem, twarożkiem, ogórkiem świeżym, herbata ziołowa. Alergeny : 1,2	Zupa pomidorowa z kaszą jaglaną, śmietaną na wywarze warzywnym, łazanki z białej kapusty z mięsem mielonym, kompot z owoców mieszanych. Alergeny : 1,2,6	Zapiekanka z serem żółtym, kabanosem drobiowym, papryką czerwoną, keczupem, herbata z cytryną. Alergeny : 1,2
15.09.2026 6 Wtorek	Chleb mieszany z masłem, pastą z łososia, twarogu i koperku, kawa inka z mlekiem owsianym, papryka kolorowa do chrupania. Alergeny : 1,2,4	Zupa kalafiorowa z ziemniakami i śmietaną, pietruszką zieloną na wywarze warzywno-mięsny, makaron pełnoziarnisty z warzywami sosem pomidorowym, mleczkiem kokosowym, woda z cytryną. Alergeny : 1,2,6	Rogal z masłem, miodem, kakao, brzoskwinia paragwajska. Alergeny : 1,2
16.09.2026 6 Środa	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi, chleb słonecznikowy z humusem i suszonymi pomidorami, herbata owocowa, jabłko. Alergeny : 1,2	Krupnik z zieloną pietruszką na wywarze warzywno-mięsny, ziemniaki, kotlet schabowy w panierce, mizeria z jogurtem naturalnym, kompot z owoców mieszanych. Alergeny : 1,2,3,6	Arbuz, podplomyk. Alergeny : 1
17.09.2026 6 Czwartek	Kanapka z masłem, szynką chudzą, rzodkiewką i pomidorem, kawa inka z mlekiem, połowa banana. Alergeny : 1,2	Zupa grochowa z kielbaską na wywarze warzywnym, knedle ze śliwkami masłem klarowanym, bułką tartą, cukrem trzcinowym, surówka z marchewki i jabłka, woda. Alergeny : 1,2,3	Jogurt naturalny z musem mango i granolą czekoladową. Alergeny : 1,2
18.09.2026 6 Piątek	Chleb orkiszowo-miodowy z masłem, jajecznica ze szczypiorkiem na maśle klarowanym, kawa inka z mlekiem, sok wieloowocowy tłoczony b/c, woda. Alergeny : 1,2,3	Krem z białych warzyw z prażonym słonecznikiem, groszkiem ptysowym, pietruszką zieloną, słodką śmietaną, ziemniaki, filet z miruny w panierce, surówka z kiszanej kapusty, jabłka i marchewki, kompot z owoców mieszanych. Alergeny : 1,2,3,4,6	Gruszka, baton FLIPS o obniżonej zawartości cukru.

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 używane są następujące przyprawy: pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, 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 gorczycy. 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