

Jadłospis - PRZEDSZKOLE NR 33

Okres	16.03.2026 - 20.03.2026
Dieta	Podstawowa

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
16.03.2026 Poniedziałek	Chleb wiejski, graham z masłem, pastą z makreli wędzonej, cebulki zielonej, herbata z cytryną, cząstki mandarynki, pestki dyni. Alergeny ; 1,2,4	Żurek z ziemniakami, śmietaną, jajkiem, kasza bulgur, gulasz wieprzowy, ogórek konserwowy, kompot z owoców mieszanych. Alergeny ; 1,2,6	Budyń śmietankowy z malinami, wafelki. Alergeny n; 1,2
17.03.2026 Wtorek	Kanapka ZRÓB TO SAM - szynka chudzinka, pomidorki koktajlowe, ogórek kiszony, serek mozzarella, kawa inka z mlekiem, sok tłoczony pomarańczowy/woda. Alergeny ; 1,2	Kapuśniak z ziemniakami, pankejkę z syropem klonowym, marchewka w słupkach, kompot z owoców mieszanych. Alergeny ; 1,2,3	Chleb dworski z masłem, pasztetem drobiowym, rzodkiewką, bawarka. Alergeny ; 1,2
18.03.2026 Środa	Zupa mleczna z kaszką manną, chałka z masłem, powidłami śliwkowymi, rzepa biała w plasterkach, napar ziołowy, orzeszki nerkowca. Alergeny : 1,2	Zupa pomidorowa z ryżem śmietaną, pietruszką zieloną, ryż na sypko, potrawka z kurczaka, sałatka z kapusty białej, kompot malinowy. Alergeny ; 1,2,6	Ciasto murzynek z wiśniami (WYRÓB WŁASNY), herbata owocowa. Alergeny : 1,2,3
19.03.2026 Czwartek	Kielbaska drobiowa na gorąco z keczupem, papryka czerwona w paskach, bułka mieszana z masłem, kawa inka z mlekiem, gruszka. Alergeny ; 1,2	Zupa z soczewicy z mięsem, makaron pełnoziarnisty z serem białym, musem truskawkowym, kompot z owoców mieszanych. Alergeny ; 1,2	Chleb słonecznikowy z masłem, sałatą lodową, pomidorem, jajkiem, bawarka. Alergeny ; 1,2,3
20.03.2026 Piątek	Chleb wiejski z masłem, pastą z wędliny i ogórka kiszzonego, kakao, jabłko. Alergeny ; 1,2	Krem z białych warzyw z grzankami, zielona pietruszka, ziemniaki, filec z miruny w panierce, surówka słoneczna, kompot. Alergeny ; 1,2,6	Jogurt naturalny z bananem, czekolada gorzką. Alergeny ; 2

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, 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 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