

Jadłospis - PRZEDSZKOLE NR 33

Okres	26.01.2026 - 30.01.2026
Dieta	Podstawowa

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
26.01.2026 6 Poniedziałek	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi, graham z masłem, owoce suszone, sok wieloowocowy tłoczony. Alergeny : 1,2	Zupa kalafiorowa z zacierką, śmietaną zieloną, pietruszką, ziemniaki, kotlet drobiowy po parysku, sałata lodowa ze śmietaną kompot z owoców mieszanych. Alergeny : 1,2,3	Budyń czekoladowy, jabłko. Alergeny : 1
27.01.2026 6 Wtorek	Kanapka z masłem, szynką chudzą, rzodkiewką, kawa inka z mlekiem, kiwi. Alergeny : 1,2	Kapuśniak z ziemniakami, pierogi z serem białym, masłem i cukrem, marchewka w słupkach. Alergeny : 1,2,3	Chleb z masłem, pastą z tuńczyka, jajek i cebulki zielonej, herbata z cytryną. Alergeny : 1,2,3,4
28.01.2026 6 Środa	Zupa mleczna z kaszą manną, chleb słonecznikowy z masłem, dżemem, napar ziołowy. Alergeny : 1,2	Rosół z makaronem, zielona pietruszką, kasza jaglana, pulpety wieprzowe w sosie koperkowym, surówka z marchewki i jabłka, kompot z owoców mieszanych. Alergeny : 1,2,3	Rogaliki drożdżowe z marmoladą (WYRÓB WŁASNY), bawarka. Alergeny : 1,2,3
29.01.2026 6 Czwartek	Kiełbaska na gorąco z keczupem, ogórek korniszon, bułka alpejska z masłem, kawa inka z mlekiem. Alergeny : 1,2	Zupa z soczewicy z mięsem, makaron z prażonymi jabłkami, kompot z owoców mieszanych. Alergeny : 1,2	Jogurt z musem mango, krążki kukurydziane. Alergeny : 1,2
30.01.2026 6 Piątek	Chleb miodowo-orkiszowy z masłem, twarogiem śmietankowym i rzodkiewką, kakao, jabłko. Alergeny : 1,2	Zupa pomidorowa z ryżem, śmietaną, zieloną pietruszką, ziemniaki, fileć z miruny w panierce, surówka z kiszzonej kapusty, kompot z owoców mieszanych. Alergeny : 1,2,3,4	Talerz owoców : banan, mandarynka, gruszka.

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 gorczycy. W powyższym jadłospisie wyróżnione są substancje i produkty, które mogą powodować alergię 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