

Jadłospis - PRZEDSZKOLE NR 33

Okres	04.05.2026 - 08.05.2026
Dieta	Podstawowa

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
04.05.2026 6 Poniedziałek	Zupa mleczna z płatkami owsianymi, chleb indyjski z masłem, orzechy nerkowca, żurawina suszona, woda. Alergeny ; 1,2,11	Zupa pieczarkowa z zacierką, śmietaną, zieloną pietruszką, ziemniaki, kotlet mielony, buraczki na ciepło, kompot z owoców mieszanych. Alergeny: 1,2,3	Budyń czekoladowy, krążki kukurydziane. Alergeny ; 1,2
05.05.2026 6 Wtorek	Kiełbaska wieprzowa na gorąco z keczupem, ogórek kiszony w plasterkach, bułka mieszana z masłem, kawa inka z mlekiem, owoc. Alergeny ; 1,2	Żurek zabieleny z ziemniakami, ryż na mleku z sosem jogurtowo-truskawkowym, kompot z owoców mieszanych. Alergeny ; 1,2	Chleb z masłem, makrelą wędzoną, cebulką zieloną, herbata z cytryną. Alergeny ; 1,2,4
06.05.2026 6 Środa	Zupa mleczna z płatkami cynamonowymi, chleb żytni z masłem, serkiem ziołowym, sok marchwiowy/woda. Alergeny : 1,2	Zupa jarzynowa, łazanki z mięsem, słodką kapustą, kompot z owoców mieszanych. Alergeny : 1,2,6	Rogaliki drożdżowe z marmoladą (WYRÓB WŁASNY), herbata miętowa z cytryną. Alergeny ; 1,2,3
07.05.2026 6 Czwartek	Kanapka własna kompozycja: chleb z masłem, szynka, pomidor, jajko, sałata lodowa, ogórek zielony, kawa inka z mlekiem, gruszka. Alergeny ; 1,2,3	Zupa grochowa z mięsem, chlebem, pankeji z syropem klonowym, marchewka w słupkach, kompot z owoców mieszanych. Alergeny ; 1,2,3	Wek z masłem, serem żółtym, papryka czerwona, herbata owocowa. Alergeny ; 1,2
08.05.2026 6 Piątek	Chleb dworski z masłem, pasta jajeczną, ogórkiem kiszonym, szczypiorkiem, kakao, cząstki mandarynki. Alergeny ; 1,2	Zupa grysikowa na rosole z zieloną pietruszką, ziemniaki, filet rybny w panierce, surówka z marchewką, jabłkiem i śmietaną, kompot z owoców mieszanych. Alergeny ; 1,2,3,4,6	Miseczka owoców : banan, jabłko, kiwi.

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 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

Szeff kuchni

Dyrektor