

Jadłospis - PRZEDSZKOLE NR 33

Okres	08.06.2026 - 12.06.2026
Dieta	Podstawowa

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
08.06.2026 6 Poniedziałek	Zupa mleczna z płatkami czekoladowymi, chleb miodowo-orkiszowy z masłem, humusem z pomidorów i słonecznika, woda z pomarańczą. Alergeny :1,2	Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami, kasza jęczmienna, gulasz wieprzowy, ogórek korniszon, kompot z owoców mieszanych. Alergeny :1,2	Budyń śmietankowy, jabłko, herbatniki. Alergeny :1,2
09.06.2026 6 Wtorek	Kanapka z masłem, szynką drobiową, sałatą lodową, jajkiem i pomidorem, kawa inka z mlekiem, kawałki ananasa świeżego. Alergeny :1,2,3	Zupa koperkowa ze śmietaną, ziemniakami, makaronem pełnoziarnisty z koktajlem truskawkowym, kompot z owoców mieszanych. Alergeny :1,2	Chleb z masłem, makrelą w pomidorach, herbata z cytryną. Alergeny :1,2,4
10.06.2026 6 Środa	Zupa mleczna z kaszą kukurydzianą, chleb indyjski z masłem, powidłami śliwkowymi, sok tłoczony wieloowocowy/woda. Alergeny :1,2	Rosół z makaronem, zielona pietruszka, ziemniaki, kotlet drobiowy po parysku, mizeria z jogurtem naturalnym, kompot z czarnej porzeczki. Alergeny :1,2,3	Serek waniliowy Danio. Alergeny :2
11.06.2026 6 Czwartek	Kiełbaska wieprzowa na gorąco z keczupem, plasterki rzodkiewki, kawa inka z mlekiem, napar ziołowy. Alergeny :1,2	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką, ryż na sypko z pastą pomidorową, fasolka szparagowa w sosie, jajko na twardo, kompot z owoców mieszanych. Alergeny :1,2,3	Galaretki owocowa z serkiem waniliowym, brzoskwiniami. Alergeny :1,2
12.06.2026 6 Piątek	Chałka z masłem, miodem, kakao, kawałki gruszki. Alergeny :1,2	Zupa selerowa z zacierką, śmietaną, zieloną pietruszką, ziemniaki, filet rybny w panierce, surówka z marchewki, jabłka ze śmietaną, kompot z owoców mieszanych. Alergeny :1,2,3,4	Jogurt naturalny z mango. 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

Szeff kuchni

Dyrektor