

PONIEDZIAŁEK 3.02.2025

Śniadanie:	Płatki kukurydziane (17g) na mleku (180ml), stół szwedzki: pieczywo (pszenne, razowe, żytnie) (40g) masło (5g) szynka (15g), pasta jajeczna ze szczypiorkiem (15g), warzywa do wyboru: pomidor (10g), ogórek zielony (10g), sałata, herbata z cytryną (200ml) ALERGENY: 1,3,7
II Śniadanie	Talerz sezonowych warzyw i owoców
Obiad:	Spaghetti z mięsem wieprzowym w sosie pomidorowym (100g) ogórek kiszony (40g), kompot owocowy (200ml) ALERGENY:1,7, 9
Podwieczorek	Zupa jarzynowa (200ml), budyń czekoladowy *(100ml) ALERGENY:1,7,9

WTOREK 4.02.2025

Śniadanie:	Owsianka (17g) na mleku (180ml), stół szwedzki: pieczywo (pszenne, razowe, żytnie) (40g), masło (5g) szynka (15g), ser biały (15g), warzywa do wyboru: papryka (10g), rzodkiewka (10g) ogórek świeży (10g), szczypior (2g), sałata, kielki, herbata owocowa (200ml) ALERGENY: 1,7
II Śniadanie	Talerz sezonowych warzyw i owoców
Obiad:	Kotlety mielone (60g) marchewka z groszkiem (40g), sałata ze śmietaną (20g), ziemniaki z koperkiem (40g) kompot owocowy (200ml) ALERGENY:1, 3,7, 9
Podwieczorek	Barszcz ukraiński (200ml), chałka (30g) z masłem (5g) kakao (200ml) ALERGENY:1,3,7,9

ŚRODA 5.02.2025

Śniadanie:	Ryz (17g) na mleku (180ml) stół szwedzki: pieczywo (pszenne, razowe, żytnie) (40g), masło (5g), kielbasa krucha (15g), szynka (15g) warzywa do wyboru: pomidor (10g), ogórek świeży (10g), sałata, szczypior (2g), herbata miętowa (200ml) ALERGENY:1,7
II Śniadanie	Talerz sezonowych warzyw i owoców
Obiad:	Naleśniki z serem białym i polewą jogurtową (100g), kompot owocowy (200ml) ALERGENY:1,3,7,9
Podwieczorek	Zupa krupnik (200ml), bułka (30g) z masłem (5g) z pieczonym filetem z kurczaka* (15g) ALERGENY:1,7,9

CZWARTEK 6.02.2025

Śniadanie:	Kasza kukurydziana (17g) na mleku (180ml) stół szwedzki: pieczywo (pszenne, razowe, żytnie) (40g) masło (5g) kielbasa krakowska podsuszana (15g), pasta z soczewicy z suszonymi pomidorami (15g), warzywa do wyboru: papryka (10g), rzodkiewka (10g), sałata, szczypior (2g), kielki, herbata z cytryną (200ml) ALERGENY:1,7
II Śniadanie	Talerz sezonowych warzyw i owoców
Obiad:	Bitki wieprzowe w sosie własnym (100g), mizeria ze śmietaną (40g), kasza pęczak (40g) kompot owocowy (200ml) ALERGENY:1,7,9
Podwieczorek	Zupa kalafiorowa (200ml), serek naturalny z musli (płatki owsiane, żurawina, morela)* (100ml) ALERGENY:1,7,9

PIĄTEK 7.02.2025

Śniadanie:	Kasza manna (17g) na mleku (180ml), stół szwedzki: pieczywo (pszenne, razowe, żytnie) (40g) masło (5g) szynka (15g), ser żółty (15g), warzywa do wyboru: pomidor (10g), ogórek zielony (10g), sałata, szczypior (2g), herbata owocowa (200ml) ALERGENY: 1,7
II Śniadanie	Talerz sezonowych warzyw i owoców
Obiad:	Filet z dorsza smażony (100g), surówka z kapusty kiszonej, jabłka i cebuli (40g) ziemniaki z koperkiem (40g) kompot owocowy (200ml) ALERGENY:1,3,4,7, 9
Podwieczorek	Zupa pomidorowa z makaronem (200ml), ciasteczka owsiane (35g) ALERGENY:1,7,9

**Dzieci mają dostęp w ciągu całego dnia do wody źródlanej z dystrybutorów.
Jadłospis z przyczyn niezależnych może ulec nieznacznej modyfikacji
W artykułach spożywczych stosowanych do przygotowywania posiłków
w przedszkolu mogą znajdować się „alergeny ukryte”**

Przedszkole do smażenia potraw używa wyłącznie oleju rzepakowego.

Dla dzieci alergicznych potrawy nie zawierają produktów mlecznych i pochodnych (zm.in. zupy nie są zabelane)

Herbaty oraz kompoty są przygotowywane w przedszkolu bez dodatku cukru i produktów słodzących

Numery alergenów:

1. Zboża zawierające gluten
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy
9. Seler i produkty pochodne

*Wyrób własny