

PONIEDZIAŁEK 31.03.2025

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 owocowa (200ml) ALERGENY: 1,3,7
II Śniadanie	Talerz sezonowych warzyw i owoców
Obiad:	Gulasz wołowy z warzywami (100g), kalafior gotowany (40g), marchewka do chrupania (20g) kasza gryczana (40g) kompot owocowy (200ml) ALERGENY:1,7,9
Podwieczorek	Zupa kapuśniak (200ml) koktajl jogurtowy z mango (100ml)* ALERGENY:1,7,9

WTOREK 01.04.2025

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), ogórek świeży (10g), ogórek kiszony (10g), sałata, kielki, szczypior (2g), herbata miętowa (200ml) ALERGENY: 1,7
II Śniadanie	Talerz sezonowych warzyw i owoców
Obiad:	Pieczone udka z kurczaka w ziołach (60g), sałata lodowa z pomidorami, ogórkami i sosem vinegrette (40g), kasza bulgur (40g) kompot owocowy (200ml) ALERGENY:1,7,9
Podwieczorek	Zupa dyniowa z grzankami (200ml), kasza manna z mussem z owoców leśnych (35g)8, ALERGENY:1,7,9

ŚRODA 02.04.2025

Śniadanie:	Kasza kukurydziana (17g) na mleku (180ml) stół szwedzki: pieczywo (pszenne, razowe, żytnie) (40g), masło (5g), kielbasa krucha (15g), schab pieczony* (15g) warzywa do wyboru: pomidor (10g), ogórek świeży (10g), sałata, szczypior (2g), herbata z cytryną (200ml) ALERGENY:1,7
II Śniadanie	Talerz sezonowych warzyw i owoców
Obiad:	Łosoś pieczony w sosie śmietanowo- koperkowym (100g), surówka z kapusty, marchewki, ogórka (40g) ziemianki z koperkiem (40g) kompot owocowy (200ml) ALERGENY: 1, 4, 7, 9
Podwieczorek	Zupa pomidorowa z makaronem (200ml), wafle ryżowe z serem białym i dżemem (35g) ALERGENY:1,7,9

CZWARTEK 03.04.2025

Śniadanie:	Makaron (17g) na mleku (180ml) stół szwedzki: pieczywo (pszenne, razowe, żytnie) (40g) masło (5g) kielbasa krakowska podsuszana (15g), pasta z awokado i ciecierzycy* (15g), warzywa do wyboru: papryka (10g), rzodkiewka (10g), sałata, szczypior (2g), kielki, herbata owocowa (200ml) ALERGENY:1,7
II Śniadanie	Talerz sezonowych warzyw i owoców
Obiad:	Kotlety z indyka (60g), surówka z pora, jabłka, marchewki (40g), kasza kuskus (40g) kompot owocowy (200ml) ALERGENY:1,3,7,9
Podwieczorek	Barszcz czerwony (200ml), rogaliki drożdżowe z jabłkiem (35g) ALERGENY:1,3,7,9

PIĄTEK 04.04.2025

Śniadanie:	Płatki żytnie (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 malinowa (200ml) ALERGENY: 1,7
II Śniadanie	Talerz sezonowych warzyw i owoców
Obiad:	Risotto z warzywami (100g), ogórek kiszony (40g) ALERGENY: 1,7
Podwieczorek	Zupa grochowa (200ml), grahamka (30g) z masłem (5g) i pieczona szynką (15g*) 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