

## PONIEDZIAŁEK 10.03.2025

**Śniadanie:** Płatki kukurydziane (17g) na mleku (180ml), stół szwedzki: pieczywo (pszenne, raz pomidor (10g), masło (5g) szynka (15g), pasta jajeczna ze szczypiorkiem (15g), warzywa do wyboru: z ogórek herbata malinowa (200ml) **ALERGENY: 1,3,7**

**II Śniadanie** Talerz sezonowych warzyw i owoców

**Obiad:** Lassagne z mięsem wieprzowym (100g), mizeria ze śmietaną (40g), (200ml) kompot owocowy **ALERGENY:1,7,9**

**Podwieczorek** Zupa kalafiorowa (200ml) budyń czekoladowy (100ml) **ALERGENY:1,7,9**

## WTOREK 11.03.2025

**Śniadanie:** Owsianka (17g) na mleku (180ml), stół szwedzki: pieczywo (pszenne, razowe, żytnie szynka (15g), ser biały (15g), warzywa do wyboru: papryka (10g), ogórek świeży (10 (10g), sałata, kiełki, szczypior (2g), herbata miętowa (200ml) **ALERGENY: 1,7**

**II Śniadanie** Talerz sezonowych warzyw i owoców

**Obiad:** Sznycele z indyka (60g), surówka z pora, jabłka, marchewki (40g), kasza kuskus (40g) kompot owoc (200ml) **ALERGENY:1,3,7,9**

**Podwieczorek** Barszcz czerwony (200ml), chałka (30g) z masłem (5g) **ALERGENY:1,3,7,9**

## ŚRODA 12.03.2025

**Śniadanie:** Kasza manna (17g) na mleku (180ml) stół szwedzki: pieczywo (pszenne, razowe, żytnie) (40g), masło (5g), kiełbasa krucha (15g), ser żółty (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:** Pulpety z dorsza (60g), ziemniaki z koperkiem (40g), surówka z kapusty kiszzonej, jabłkiem i koperkiem (40g) kompot owocowy (200ml) **ALERGENY: 1, 3, 7, 9**

**Podwieczorek** Zupa pomidorowa z makaronem (200ml), jogurt malinowy (100ml) **ALERGENY:1,7,9**

## CZWARTEK 13.03.2025

**Śniadanie:** Kasza kukurydziana (17g) na mleku (180ml) stół szwedzki: pieczywo (pszenne, razowe, żytnie) (40g) masło (5g) pasta z soczewicy z marchewką i pietruszką (15g), szynka (15g), warzywa do wyboru: papryka (10g), rzodkiewka (10g), sałata, szczypior (2g), kiełki, herbata z cytryną (200ml) **ALERGENY:1,7**

**II Śniadanie** Talerz sezonowych warzyw i owoców

**Obiad:** Gulasz wołowy (100g), kalafior gotowany (40g), marchewka do chrupania (20g) kasza jęczmienna (40g) kompot owocowy (200ml) **ALERGENY:1,7,9**

**Podwieczorek** Zupa ogórkowa (200ml), kasza manna z mussem z owoców leśnych (35g), **ALERGENY:1,7,9**

## PIĄTEK 14.03.2025

**Śniadanie:** Makaron (17g) na mleku (180ml), stół szwedzki: pieczywo (pszenne, razowe, żytnie) (40g) masło (5g) szynka (15g), kiełbasa krakowska podsuszana (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:** Ratatouille warzywne (bakłażan, papryka, cebula, marchew) (100g), ryż (40g), ogórek kiszony (40g) kompot owocowy (200ml) **ALERGENY: 1, 7, 9**

**Podwieczorek** Zupa grochowa (200ml), grahamka (30g) z masłem (5g) i pastą z szynki (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 zabiłane)

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