

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

Poniedziałek 19 października 2026 r.

Alergeny

Śniadanie	Chleb mieszany/pełnoziarnisty, masło, pasztet drobiowy, pomidory koktajlowe, kawa zbożowa		Gluten, mleko
Obiad	Zupa	„Żurek na wywarze mięsnym z jajkiem” - 1 porcja. Składniki: zakwas żurku, żeberka wieprzowe, kielbasa biała, boczek surowy parzony, ziemniaki, jajko, warzywa mrożone, przyprawy, woda.	Seler, gluten, jaja
	II danie	"Racuchy drożdżowe, mus owocowo-warzywny" - 1 porcja. Składniki: mąka tortowa, mleko, drożdże, jajka, olej rzepakowy, mus owocowo-warzywny. Woda do picia	mleko, gluten, jaja
Podwieczorek	Kanapka z masłem i kielbasą krakowską, ogórek zielony, herbata		Gluten, mleko, gorczyca

Wtorek, 20 października 2026 r.

Alergeny

Śniadanie	Bułka pszenna/pełnoziarnista z masłem, białym serkiem kanapkowym, ogórek zielony, herbata		Gluten, mleko
Obiad	Zupa	„Rosół z makaronem i natką pietruszki” - 1 porcja. Składniki: warzywa świeże, makaron, kurczak świeży, szyja i skrzydło z indyka, przyprawy, woda.	Gluten, jaja
	II danie	„Kasza z ciecierzycą i warzywami w sosie pomidorowym” - 1 porcja. Składniki: kasza jagłana, oliwa z oliwek, cukinia, papryka kolorowa, pieczarki, cebula, ciecierzycza, pulpa pomidorowa, śmietana roślinna, przyprawy . Woda do picia	
Podwieczorek	Jogurt naturalny z malinami, herbatniki pełnoziarniste, herbata		Mleko, gluten, jaja

Środa, 21 października 2026 r.

Alergeny

Śniadanie	Chleb mieszany/pełnoziarnisty, masło, żółty ser, papryka czerwona, herbata		Gluten, mleko
Obiad	Zupa	„Zupa wielowarzywna na wywarze warzywnym” - 1 porcja. Składniki: mieszanka wielowarzywna, ziemniaki włoszczyzna mrożona, ziemniaki, woda, masło, przyprawy.	Seler, mleko
	II danie	„Kotlet rybny, ziemniaki puree oraz ogórek kwaszony” - 1 porcja. Składniki: kotlet rybny z fileta, jaja, bułka tarta, olej rzepakowy, ziemniaki, masło, mleko, ogórek kwaszony, przyprawy. Woda do picia	Gluten, jaja, ryba, mleko
Podwieczorek	Świeże owoce sezonowe, wafle ryżowe pełnoziarniste		Gluten, mleko, jaja

Czwartek, 22 października 2026 r.

Alergeny

Śniadanie	Płatki kukurydziane na mleku, jabłko, herbata		Gluten, mleko
Obiad	Zupa	„Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym” - 1 porcja. Składniki: warzywa mrożone, masło, groszek ptysiowy, śmietana kremówka, woda, przyprawy.	gluten, mleko, seler
	II danie	„Pieczeń wieprzowa z kluskami śląskimi, sosem i buraczkami” - 1 porcja. Składniki: karkówka, kluski śląskie mrożone, buraki świeże, ocet, mąka tortowa, olej rzepakowy, przyprawy, jaja. Woda do picia	Gluten, jaja, gorczyca
Podwieczorek	Budyń waniliowy z borówkami, herbata		Mleko, gluten

Piątek, 23 października 2026 r.

Alergeny

Śniadanie	Chleb mieszany/pełnoziarnisty z masłem, filet z makreli w pomidorach, pomidory, herbata		Gluten, mleko, ryba
Obiad	Zupa	„Zupa fasolowa na wywarze mięsnym” - 1 porcja. Składniki: włoszczyzna mrożona, fasola biała, ziemniaki, żeberka wieprzowe, boczek surowy parzony, woda, przyprawy	Seler
	II danie	„Ryż z jabłkiem i cynamonem, banan” - 1 porcja. Składniki: ryż paraboliczny, jabłka prażone, masło, cynamon, banan, mleko, przyprawy. Woda do picia	Gluten, mleko
Podwieczorek	Bułka jogurtowa, herbata, mus warzywny		Gluten, jaja, mleko

Jadłospis został ustalony przez:

Szef kuchni: Joanna Kowalczyk
Intendent: Joanna Szóstak

Zastrzegamy sobie prawo do nanoszenia ewentualnych zmian w jadłospisie.