

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

Poniedziałek, 22 czerwca 2026 r.

Alergeny

| | | | |
|--------------|--|---|-------------------------------------|
| Śniadanie | Kanapka z masłem, białym serem, pomidorem, herbata | | Gluten, mleko, soja, orzechy, sezam |
| Obiad | Zupa | „Zupa pomidorowa zabelana z makaronem i natką pietruszki” - 1 porcja. Składniki: porcja rosółowa, włoszczyzna świeża, koncentrat pomidorowy, masło, śmietana kremówka, czosnek, woda, przyprawy. | Seler, gluten, mleko |
| | II danie | „Kiełbasa z piekarnika podana z kanapką i sałatką grcką” - 1 porcja. Składniki: kiełbasa dobra, bułka pszenna, cebula, sałata lodowa, pomidory koktajlowe, ogórek zielony, ser feta, pestki dynii, rzodkiewka. Woda do picia/kompot | Gorczyca, seler, gluten, mleko |
| Podwieczorek | Mix owoców świeżych, herbata | | |

Wtorek, 23 czerwca 2026 r.

Alergeny

| | | | |
|--------------|--|--|-------------------------|
| Śniadanie | Bułka z masłem, szynka biała, pomidor, herbata | | Gluten, mleko, gorczyca |
| Obiad | Zupa | „Zupa gulaszowa z pieczywem” - 1 porcja. Składniki: mięso gulaszowe, włoszczyzna mrożona, papryka czerwona, cebula, kapusta kwaszona, koncentrat pomidorowy, chleb mieszany, przyprawy, woda | Seler, gluten |
| Podwieczorek | Budyń śmietankowy, herbatniki, herbata | | Gluten, mleko |

Środa, 24 czerwca 2026 r.

Alergeny

| | | | |
|--------------|--|---|--------------------------------------|
| Śniadanie | Chleb mieszany z masłem, makrelą w pomidorach, herbata | | Gluten, mleko, ryba |
| Obiad | Zupa | „Krem z marchewki z groszkiem ptysiowym” - 1 porcja. Składniki: marchewka mrożona, groszek ptysiowy, masło, przyprawy, woda. | Seler, glutem |
| | II danie | „Kotlet schabowy podany z ziemniakami i surówką z czerwonej kapusty” - 1 porcja. Składniki: ziemniaki, schab b/k, jaja, bułka tarta, olej rzepakowy, czerwona kapusta, oliwa z oliwek, jabłka, przyprawy Woda do picia/kompot | Gluten, jaja, mleko |
| Podwieczorek | Kanapka z masłem, parówka z ketchupem, herbata | | Gluten, mleko, soja, seler, gorczyca |

Czwartek, 25 czerwca 2026 r.

Alergeny

| | | | |
|--------------|--|---|----------------------|
| Śniadanie | Chleb mieszany z masłem, żółtym serkiem kanapkowym, pomidorem, herbata | | Gluten, mleko |
| Obiad | Zupa | „Zupa pieczarkowa” - 1 porcja. Składniki: włoszczyzna mrożona, pieczarka mrożona, masło, śmietana kremówka, przyprawy, woda. | Seler, gluten, mleko |
| | II danie | „Makaron z sosem bolońskim” - 1 porcja. Składniki: mięso mielone z łopatki, cebula, czosnek, olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy, masło, makaron, przyprawy, . Woda do picia/kompot | Gluten, seler |
| Podwieczorek | Mleczna kanapka, herbata | | Gluten, mleko |

Piątek, 26 czerwca 2026 r.

Alergeny

| | | | |
|--------------|---|---|---------------------|
| Śniadanie | Kanapka pszenna z masłem, pastą jajeczną i szczypiorkiem, herbata | | Gluten, mleko |
| Obiad | Zupa | „Zupa grochowa na wywarze mięsny” - 1 porcja. Składniki: groch połówki, boczek surowy wędzony, ziemniaki, włoszczyzna mrożona. przyprawy, woda. | Seler, gluten |
| | II danie | „Ryz z jabłkiem i cynamonem” - 1 porcja. Składniki: ryż biały, jabłka prażone, masło, cynamon, przyprawy. Woda do picia/kompot | Gluten |
| Podwieczorek | Pączek, herbata | | Mleko, gluten, jaja |

Jadłospis został ustalony przez:

Szef kuchni: Krystyna Straszewska
Intendent: Joanna Szóstak

Zastrzegamy sobie prawo do nanoszenia ewentualnych zmian w jadłospisie.