

PRZEDSZKOLE NR 28

tel. +48 694 981 667

MENU: 23-27.02.2026r

PODSTAWOWA



	PONIEDZIAŁEK (1171kcal)	Waga porcji	WTOREK (1196kcal)	Waga porcji	ŚRODA (1158kcal)	Waga porcji	CZWARTEK (1165kcal)	Waga porcji	PIĄTEK (1064kcal)	Waga porcji
ŚNIADANIE	Mleczna jaglanka cynamonowa	150g	Chleb razowy Masło Ser gouda Świeże warzywa	50g 10g 20g	Mleczna ryżanka z prażonymi jabłuskami	150g	Chleb pszenno-żytni Masło Pasta serowo- tuczykowa z warzywami	50g 10g 20g	Bułka grahamka Masło Jajko na twardo Świeże warzywa	50g 10g 1szt 10g
	Weka z masłem	30g		10g	Chleb graham z masłem	30g				
	Jabłko	¼ szt								
	Herbata	200ml	Herbata z cytryną	200ml	Herbata rooibos	200 ml	Kakao z mlekiem	200 ml	Kawa zbożowa z mlekiem	200 ml
alergeny	Laktoza, białka mleka krowiego, gluten	387kcal	Laktoza, białka mleka krowiego, gluten	359kcal	Laktoza, białka mleka krowiego, gluten	364kcal	Laktoza, białka mleka krowiego, gluten, ryby, białka jaja kurzego	365kcal	Laktoza, białka mleka krowiego, gluten, białka jaja kurzego	399kcal
II ŚNIADANIE	Gruszka	100g (50kcal)	Banan	100g (97kcal)	Jabłko	100g (45kcal)	Banan	100g (97kcal)	Jabłko	100g (45kcal)
OBIAD	Zupa pomidorowa z ryżem	250ml	Rosół z makaronem	250ml	Zupa koperkowa z ryżem	250 ml	Krupnik	250 ml	Zupa krem soczewicowa z grzankami	250ml 10g
	Penne z kremowym sosem warzywnym z kurczakiem	90g 80g	Gulasz z szynki wieprzowej Kasza gryczana niepalona Surówka z czerwonej kapusty	90g 80g 50g	Pierogi z mięsem masłem i karmelizowaną cebulką	6szt	Kotlet drobiowy w panierce Ziemniaki Surówka z marchewki	80g 120g 50g	Kluski na parze z sosem jogurtowo- owocowym	2szt
	Kompot wielowocowy	200ml	Kompot wielowocowy	200 ml	Kompot wielowocowy	200ml	Kompot wielowocowy	200 ml	Kompot wielowocowy	200 ml
alergeny	Laktoza, białka mleka krowiego, seler, gluten	494kcal	Laktoza, białka mleka krowiego, seler, gluten	479kcal	Laktoza, białka mleka krowiego, seler, białka jaja kurzego, gluten	452kcal	seler, gluten, białka jaja kurzego, laktoza, białka mleka krowiego	498kcal	Laktoza, białka mleka krowiego, seler, białka jaja kurzego	389kcal
PODW. 1	Chleb razowy Masło Szynka z indyka Świeże warzywa	30g 5g 20g 10g	Budyń waniliowy Talerki marchewkowe	150g 20g	Chleb graham Masło Serek homogenizowany Rzodkiewka	30g 5g 30g 10g	Jogurt naturalny z musem owocowym i płatkami jaglanymi	200g	Rogalik maślany Masło Domowy serek czekoladowy	1szt 5g 20g
	Herbata	200ml			Herbata	200ml			Herbata	200ml
alergeny	Gluten, laktoza, białka mleka krowiego	195kcal	Laktoza, białka mleka krowiego	225kcal	Gluten, laktoza, białka mleka krowiego	218kcal		160kcal	białka mleka krowiego, laktoza, gluten, białka jaja kurzego	195kcal
PODW. 2	Jabłko	100g (45kcal)	Mandarynka	100g (36kcal)	Banan	100g (97kcal)	Jabłko	100g (45kcal)	Pomarańcza	100g (36kcal)

Jadłospis opracowała: mgr Magdalena Sobolewska – dietetyk kliniczny

Zakład produkuje potrawy zawierające gluten, mleko, jaja, soję,
sezam, orzechy i ryby, możliwość występowania alergenów w śladowych ilościach.

UWAGA: Ze względu na warunki pogodowe
rodzaj owoców podawanych na II podwieczerek może ulec zmianie.