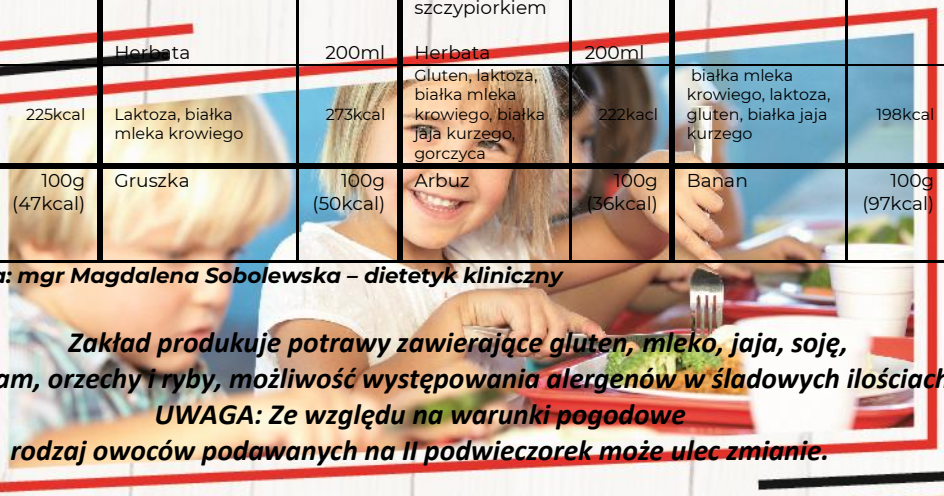
FIRMA MENU CATERING
ul. Księcia Józefa 277 Kraków
tel. nr. 694 981 667

PRZEDSZKOLE NR 28

tel. **+48 694 981 667**
MENU: **25-29.05.2026r** **PODSTAWOWA**

	PONIEDZIAŁEK (1043 kcal)	Waga porcji	WTOREK (1129kcal)	Waga porcji	ŚRODA (1149kcal)	Waga porcji	CZWARTEK (1151kcal)	Waga porcji	PIĄTEK (1154kcal)	Waga porcji
ŚNIADANIE	Chleb razowy Masło Ser tylżycki Świeże warzywa Kawa zbożowa z mlekiem	50g 10g 20g 10g 200ml	Grahamka Masło Szynka z indyka Świeże warzywa Kakao z mlekiem	50g 10g 20g 10g 200ml	Owsianka mleczna z owocami Weka z masłem Herbata	150g 30g 200 ml	Chleb pszenny Masło Parówki bez MOM i fosforanów Ketchup Świeże warzywa Herbata z cytryną	50g 10g 20g 10g 1szt 10g 200ml	Zupa mleczna z makaronem orzo Grahamka z masłem Jabłko Herbata	150g 30g ¼ szt 200 ml
alergeny	Laktoza, białka mleka krowiego, gluten	294kcal	Laktoza, białka mleka krowiego, gluten	251kcal	Laktoza, białka mleka krowiego, gluten	312kcal	Laktoza, białka mleka krowiego, gluten	295kcal	Laktoza, białka mleka krowiego, gluten	329kcal
II ŚNIADANIE	Gruszka	100g (50kcal)	Banan	100g (97kcal)	Gruszka	100g (50kcal)	Jabłko	100g (47kcal)	Banan	100g (97kcal)
OBIAD	Żurek z ziemniakami Gulasz wieprzowy z warzywami Kasza perłowa Kompot wieloowocowy	250ml 90g 80g 200ml	Zupa ogórkowa z ryżem Racuchy z jabłuszkami i cukrem pudrem Kompot wieloowocowy	250ml 2szt 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem Filet z indyka pieczony w sosie własnym Ziemniaki Surówka z buraczków Kompot wieloowocowy	250 ml 80g 120g 50g 200ml	Zupa kalafiorowa z kaszą jaglaną Spaghetti z sosem pomidorowym z kurczakiem Kompot wieloowocowy	250 ml 170g 200 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami zabielany Ryba w panierce z pieca Ziemniaki Surówka z kapusty kiszonej z marchewką Kompot wieloowocowy	250ml 1szt 120g 50g 200 ml
alergeny	Laktoza, białka mleka krowiego, seler	427kacl	Laktoza, białka mleka krowiego, seler, gluten, białka jaja kurzego	458kcal	Laktoza, białka mleka krowiego, gluten, seler, białka jaja kurzego	529kcal	Laktoza, białka mleka krowiego, seler, gluten, białka jaja kurzego	514kcal	Laktoza, białka mleka krowiego, gluten, seler, białka jaja kurzego	511kcal
PODW.1	Jogurt naturalny z granolą owocową	150ml	Chleb mieszany, Masło, Ser biały Świeże warzywa Herbata	30g 5g 20g 10g 200ml	Chleb razowy Masło Pasta serowo-jajeczna z papryką i szczypiorkiem Herbata	30g 5g 20g 200ml	Budyń waniliowy Jabłko	150g ¼ szt	Ciasto czekoladowe	80g
alergeny	Laktoza, bialka mleka krowiego, gluten	225kcal	Laktoza, białka mleka krowiego	273kcal	Gluten, laktoza, białka mleka krowiego, białka jaja kurzego, gorczyca	222kacl	białka mleka krowiego, laktoza, gluten, białka jaja kurzego	198kcal	Laktoza, białka mleka krowiego, gluten, białka jaja kurzego	181kcal
PODW.2	Jabłko	100g (47kcal)	Gruszka	100g (50kcal)	Arbuz	100g (36kcal)	Banan	100g (97kcal)	Arbuz	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 podwieczorek może ulec zmianie.