

PRZEDSZKOLE NR 28

tel. +48 694 981 667

MENU: 22-25.04.2025r

PODSTAWOWA



| | WTOREK (1078kcal) | Waga porcji | ŚRODA (1043kcal) | Waga porcji | CZWARTEK (1174kcal) | Waga porcji | PIĄTEK (1093cal) | Waga porcji |
|--------------|--|--------------------------------|---|---------------------------------|---|--|---|---------------------------------|
| ŚNIADANIE | Zupa mleczna z kaszą manną | 200ml | Chleb pszenny Masło Kiełbasa żywiecka Świeże warzywa | 50g 10g 20g 10g | Owsianka mleczna z sosem porzeczkowym | 150g | Chleb graham Masło Pasta z łososia z białym serem Świeże warzywa | 50g 10g 20g 10g |
| | Buleczka grahamka Masło | 1szt 5g | | | Weka z masłem | 30g | | |
| | Jabłko | ¼ szt | | | | | Herbata z sokiem malinowym | 200 ml |
| | Herbata rooibos | 200ml | Herbata | 200ml | Herbata | 200ml | Laktoza, białka mleka krowiego, gluten, ryby | 340kcal |
| alergeny | Laktoza, białka mleka krowiego, gluten | 298kcal | Laktoza, białka mleka krowiego, gluten, białka jaja kurzego | 319kcal | Laktoza, białka mleka krowiego, gluten | 347kcal | | |
| II ŚNIADANIE | Jabłko | 100g (47kcal) | Mandarynka | 100g (36kcal) | Jabłko | 100g (47kcal) | Banan | 100g (97kcal) |
| OBİAD | Zupa jarzynowa z makaronem | 250ml | Zupa krem z cukinii i ziemniaków | 250 ml | Zupa pomidorowa z makaronem | 250 ml | Krupnik z jarzynami i kaszą jęczmienną | 250ml |
| | Ryż z kurczakiem w sosie słodko-kwaśnym | 170g | Pierogi ruskie z masełkiem i karmelizowaną cebulką | 6szt | Rolada drobiowa z warzywami w kremowym sosie Ziemniaki Ogórek kiszony | 80g 120g 50g | Makaron z serem | 170g |
| | Kompot wieloowocowy | 200 ml | Kompot wieloowocowy | 200ml | Kompot wieloowocowy | 200 ml | Kompot wieloowocowy | 200 ml |
| alergeny | Laktoza, białka mleka krowiego, seler, gluten, białka jaja kurzego | 499kcal | Laktoza, białka mleka krowiego, seler | 454kcal | Seler, gluten, białka jaja kurzego, laktoza, białka mleka krowiego | 494kcal | Laktoza, białka mleka krowiego, gluten, seler, białka jaja kurzego | 468kcal |
| PODW. 1 | Jogurt naturalny z płatkami owsianymi i jagłanymi | 150ml | Kremowy pudding ryżowy z musem malinowym | 150ml | Chleb graham Masło Ser żółty z dziurami Świeże warzywa | 30g 5g 20g 10g | Budyń domowy waniliowy | 150ml |
| | alergeny | Laktoza, białka mleka krowiego | 184kcal | Laktoza, białka mleka krowiego, | 187kcal | białka mleka krowiego, laktoza, gluten | 189kcal | Laktoza, białka mleka krowiego, |
| PODW. 2 | Mandarynka | 100g (36kcal) | Jabłko | 100g (47kcal) | Banan | 100g (97kcal) | 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.