

PRZEDSZKOLE NR 28

tel. +48 694 981 667

MENU: 23-27.06.2025r

BEZMLECZNA



	PONIEDZIAŁEK	Waga porcji	WTOREK	Waga porcji	ŚRODA	Waga porcji	CZWARTEK	Waga porcji	PIĄTEK	Waga porcji
ŚNIADANIE	Płatki kukurydziane Napój owsiany	30g 150ml	Chleb razowy Maselko jaglane Szynka wieprzowa Świeże warzywa	50g 10g 20g	Chleb pszenny Maselko jaglane Frankfurterki Ketchup Świeże warzywa	50g 10g 60g 10g 10g	Chleb razowy, Maselko jaglane, Szynka z kurczaka Świeże warzywa	50g 10g 20g 10g	Chleb pszenny Maselko jaglane Polędwica sopocka Świeże warzywa	50g 10g 20g 10g
	Weka z maselkiem jaglanym	30g	Słupki warzywne	30g	Kakao z napojem owsianym	200 ml	Kawa zbożowa z napojem owsianym	200ml	Herbata z cytryną	200 ml
alergeny	gluten		gluten		gluten, białka jaja kurzego, gorczyca		gluten		gluten	
II ŚNIA DANIE	Gruszka	100g	Jabłko	100g	Arbuz	100g	Jabłko	100g	Banan	100g
OBİAD	Zupa jarzynowa z makaronem niezabielana	250ml	Rosół z makaronem	250ml	Zupa krem z cukinii niezabielana z grzankami zielowymi	250 ml	Kartoflanka	250 ml	Zupa koperkowa z ryżem niezabielana	250ml
	Bezmleczny gulasz drobiowy w sosie warzywnym Ryż	90g 80g	Kopytka z bezmlecznym sosem owocowym	170g	Potrawka z indyka w sosie śmietanowym (rośl.) Kasza perlowa	80g 60g	Gołąbki bez zawijania z sosem pomidorowym	2szt	Ryba w panierce Ziemniaki Surówka z kapusty młodej z marchewką	1 szt 120g 50g
	Kompot wieloowocowy	200ml	Kompot wieloowocowy	200 ml	Kompot wieloowocowy	200ml	Kompot wieloowocowy	200 ml	Kompot wieloowocowy	200 ml
alergeny	seler, gluten		seler, gluten, białka jaja kurzego		gluten, seler, białka jaja kurzego		seler, gluten		gluten, seler, ryby	
PODW. 1	Chleb pszenny, Maselko jaglane, Szynka z indyka Świeże warzywa	30g 5g 20g 10g	Chleb słonecznikowy Maselko jaglane Pasta z pieczonych warzyw	30g 5g 20g	Kajzerka Maselko jaglane Powidła śliwkowe	30g 5g 20	Salatka ryżowa z warzywami	120g	Bezmleczna kaszka jaglana z truskawkami	150ml
alergeny	Gluten				Gluten, białka jaja kurzego					
PODW 2	Jabłko	100g	Arbuz	100g	Jabłko	100g	Banan	100g	Arbuz	100g

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.

