 Jadłospis

**Przedszkola Publicznego Nr 33 w Tarnowie od 14.04.2025 r. do 25.04.2025 r**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Data** | **Śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **14.04.25**  **Poniedz.** | Bułka  **(mąka pszenna, żytnia) z masłem,** ryba w pomidorach,ogórek konserwowy, kawa inka na **mleku ,** gruszka. | Zupa z zielonego groszku z ryżem/300 ml /(marchew, pietruszka, mięso, zielony groszek**, ryż biały,** natka pietruszki, przyprawy ziołowe) racuchy z jabłkami i polewą jogurtową /180g/ ( **mleko, jajka, olej, mąka pszenna,** jabłka, **jogurt** **naturalny** )kompot owocowy /200ml | Chleb wiejski (**mąka pszenna, żytnia) z** **masłem**, szynka z Bobrownik , sałata zielona, herbata z cytryną. |
| **15.04.25**  **Wtorek** | Bułka ( **mąka pszenna, żytnia ) z serem białym,** pomidor,szczypiorek, **kawa inka na mleku,** banan. | Zupa jarzynowa/300ml/ ( marchewka ,pietruszka , mięso, ziemniaki, groszek zielony,**śmietana,** przyprawy ziołowe, natka pietruszki) kasza bulgur/100g/ gulasz wieprzowy/60g/ (mięso wieprzowe , cebula, **olej,** przyprawy ziołowe, **olej ,mąka pszenna,)** surówka z kapusty kiszonej/100g/ ( kapusta kiszona, marchewka, przyprawy ) kompot mieszany /200g/ | Kisiel owocowy ( **mąka pszenna,** mieszanka owocowa ) bułka z **masłem.** |
| **16.04.25**  **Środa** | Zupa mleczna z kaszą jaglaną ( **mleko, kasza jaglana** ) weka ( **mąka pszenna** ) z **masłem** i powidłem, melon. | Zupa pomidorowa z kluseczkami/300ml/ ( marchew, pietruszka mięso, przecier pomidorowy ,**makaron nitki, śmietana,** przyprawy ziołowe, natka pietruszki) ziemniaki po Nelsońsku/180g/ ( ziemniaki, **jajko,** kiełbasa biała, cebula**, olej,** **śmietana** ) ogórki kiszone-konserwowe/100g/ kompot mieszany / 200ml/ | Chleb wiejski ( **mąka pszenna, żytnia )** z pastą z wędliny,ogórek ,szczypiorek, herbata z cytryną. |
| **17.04.25**  **Czwartek** | Żurek **z jajkiem**, kiełbasą białą, kiełbasą szynkową, zabielany **śmietaną 18%** ,chleb pszenno-żytni (**mąka pszenna, żytnia)** mandarynka. | Krem z dyni z groszkiem ptysiowym/300ml/ (marchew, pietruszka, mięso,dynia, **groszek ptysiowy,** przyprawy ziołowe , natka pietruszki ) ziemniaki/100g/ sznycel z indyka/60g/ ( filet z indyka, **olej**, **jajko, bułka tarta,** przyprawy)surówka z sałaty lodowej/100g/ ( sałata lodowa, papryka, ogórek marchew, przyprawy) kompot mieszany / 200ml/ | Ciasto – cytrynowe ( **mąka pszenna,** **jajka, olej ,** przyprawy, cytryny ) ( wyrób własny ) kakao **( mleko,** kakao ) |
| **18.04.25**  **Piątek** | Bułka (**mąka pszenna,** **żytnia) z masłem, jajko,** ogórek,pomidor,szczypiorek,kawa inka na **mleku,** jabłko. | Zupa grysikowa/300ml/ ( marchew, pietruszka, mięso**, kasza** **manna,** przyprawy ) makaron z tuńczykiem/180g/ ( makaron rurki, olej, tuńczyk, passata pomidorowa, kukurydza, przyprawy) kompot owocowy/200g/ | Smothie owocowe ( **napój owsiany** ) weka ( **mąka pszenna** ) z **masłem.** |
| **21.04.25**  **Poniedziałek** |  | PONIEDZIAŁEK WIELKANOCNY |  |
| **22.04.25**  **Wtorek** | Zapiekanki- chleb tostowy ( **mąka** **pszenna** ) szynka, **ser żółty,** ketchup, szczypiorek, herbata z cytryną, jabłko. | Zupa brokułowa/300ml/ (marchew, pietruszka ,mięso, brokuły, **makaron zacierka** ,**śmietana**, przyprawy ziołowe ) spagethi mięsne/180g/ ( **makaron spagethi,** mięso wieprzowe, cebula, **olej**, passata pomidorowa) kompot mieszany /200ml | Grysik na gęsto ( **mleko, kasza manna** ) z sorbetem truskawkowym, chrupki kukurydziane. |
| **23.04.25**  **Środa** | Płatki kukurydziane na mleku ( **mleko, płatki kukurydziane )** weka **( mąka pszenna ) z masłem,** rzodkiewka, banan. | Zupa podkarpacka/300ml/ ( marchewka, pietruszka, mięso, kapusta biała, ziemniaki, przecier pomidorowy,przyprawy ziołowe, natka pietruszki ) pierogi z serem /180g/ ( **mąka pszenna, jajka, ser biały** ) kompot owocowy /200ml/ | Chleb wiejski ( **mąka pszenno-żytnia**) z **masłem**, szynka z Bobrownik,ogórek, szczypiorek, herbata z cytryną. |
| **24.04.25**  **Czwartek** | Żurek **z jajkiem**, kiełbasą białą, kiełbasą szynkową, zabielany **śmietaną 18%** ,chleb pszenno-żytni **(mąka pszenna, żytnia**) mandarynka. | Zupa krupnik/300ml/(marchewka, pietruszka, mięso, **kasza wiejska,** przyprawy ziołowe**,**  natka pietruszki) ziemniaki /100g/ kotlet rybny /60g/ ( filet rybny, **olej, bułka tarta,** przyprawy ) mizeria/100g/ ( ogórki szklarniowe, **jogurt naturalny**)kompot mieszany/200ml/ | Ciasto marchewkowe( wyrób własny ) ( **mąka pszenna, olej, marchewka** cukier ) kakao ( **mleko,** kakao ). |
| **25.04.25**  **Piątek** | Bułka ( **mąka pszenno-żytnia**) z **masłem, jajecznica,** szczypiorek, kawa inka na **mleku,** jabłko. | Barszczyk czerwony z ziemniakami /300ml/ ( marchewka, pietruszka, mięso, ziemniaki ,buraki czerwone, **śmietana**, natka pietruszki, przyprawy ziołowe) łazanki z kapustą /180g/ ( makaron łazanki, cebula**, olej,** kapusta biała, kiełbasa biała, przyprawy ) kompot owocowy /200ml/ | **Budyń ( mleko,** budyń ) chrupkibananowe. |

* **Składniki pogrubione oznaczają produkty alergenne**.
* Informacja –wykaz poszczególnych potraw dostępny jest do wglądu w pokoju intendenta .
* Dyrekcja zastrzega zmiany w jadłospisie
* Woda mineralna do picia dla dzieci jest dostępna na każdej grupie
* Potrawy mleczne przygotowywane są z mleka 2%
* Kompot wieloowocowy gotowany jest z mieszanki kompotowej (malina, truskawka, porzeczka, śliwka, jabłko, wiśnia)

KUCHARZ INTENDENT DYREKTOR