Przedszkole nr 16 Integracyjne
41-506 Chorzów, Brzozowa 9, NIP: 6271175884

Chorzów, 30.10.2026

Jadłospis - dieta Podstawowa

Poniedziałek 02.11.2026

Śniadanie	Chleb z masłem, pasta z łososia wędzonego, herbata z cytryną śliwka. **alergeny** 1,3,4,7
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem zabielana Kluski leniwe z musem truskawkowym, kompot. **alergeny** 1,3,7,9
Podwieczorek	Mus owocowy do picia, biszkopty. **alergeny** 1,3,7

Wtorek 03.11.2026

Śniadanie	Francuz z masłem, talerzyk biesiadny (szynka, ser żółty, papryka, sałata, pomidor) herbata z mlekiem. **alergeny**1,3,7
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem zabielana Gulasz, ziemniaki, kapusta kiszona gotowana, kompot. **alergeny** 1,3,7,9
Podwieczorek	Jogurt naturalny z granolą. **alergeny** 1,7

Środa 04.11.2026

Śniadanie	Chleb graham z masłem, jajecznica ze szczypiorkiem, herbata owocowa, marchewka do chrupania. **alergeny** 1,3,7
Obiad	Zupa krem z buraka z grzankami z mleczkiem kokosowym Makaron z sosem bolońskim, kompot. **alergeny** 1,3,7,9
Podwieczorek	Smoothie truskawkowo-bananowe, flipsy. **alergeny** 1

Czwartek 05.11.2026

Śniadanie	Chleb orkiszowy z masłem, twarożek z miodem, kakao gruszka. **alergeny** 1,3,7
Obiad	Rosół z lanym ciastem Ciecierzyca w curry z ryżem, kompot. **alergeny** 1,3,7,9
Podwieczorek	Babka piaskowa, sok jabłkowy. **alergeny** 1,3,7

Piątek 06.11.2026

Śniadanie	Chleb słonecznikowy z masłem, swojski pasztet pieczony, kawa zbożowa sok owocowo-warzywny. **alergeny** 1,3,7
Obiad	Krem pieczarkowy z makaronem Klopsy rybne, ziemniaki, sałatka szwedzka, kompot. **alergeny**1,3,4,7,9
Podwieczorek	Baton zbożowy, 1/2 jabłka. **alergeny** 1

SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI. Numer alergenu - nazwa alergenu. 1 Zboża zawierające gluten(pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz) oraz produkty pochodne. 2 Skorupiaki oraz produkty pochodne. 3 Jajka i produkty pochodne. 4 Ryby i produkty pochodne. 5. Orzechy (ziemne, arachidowe) oraz produkty pochodne. 6, Soja i produkty pochodne. 7 Mleko i produkty pochodne. 8 Orzech (migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowce, brazylijskie, pistacje) oraz produkty pochodne. 9. Seler i produkty pochodne. 10. Nasiona sezamu i produkty pochodne. 11 Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/w przeliczeniu na S02. 12 Łubin i produkty pochodne. 13 Mięczaki i produkty pochodne.
DO PRZYGOTOWANIA POSIŁKÓW UŻWANE SĄ PRZYPRAWY pieprz prawdziwy i ziołowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, zioła prowansalskie, cukier waniliowy. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy. W SKŁAD WYWARÓW DO ZUP WCHODZI: mięso rosołowe indycze, kości wieprzowe, szponder, kości wędzone, boczek wędzony oraz świeże warzywa: marchewka, pietruszka, seler, por. PODAJEMY DO PICIA WODĘ MINERALNĄ NA BIEŻĄCO