

MENU

ŚNIADANIE

OBIAD

PODWIECZOREK

PONIEDZIAŁEK
18.08.2025

Chleb pszenno żytni (mąka **mieszana**) z **masłem**, szynką „Południcą bukową”, sałatą. Kakao z **mlekiem 2%**. Jabłko.

Zupa grysikowa (wywar mięsno-warzyny, **seler**) z kaszą **manną (pszenica)** i jarzynami. Placki ziemniaczane z cukinią (mąka **pszenna**, jajka) z jogurtem greckim (**mleko**), kalarepka.

Lemoniada cytrynowo-miętowa.

Weka (mąka **pszenna**) z **masłem**, pastą z **tuńczyka** z zieloną cebulką. Herbata owocowa z miodem i cytryną.

WTOREK
19.08.2025

Chleb graham (mąka **pszenna graham**) z **masłem**, serem żółtym (**mleko**), kolorową papryką. Herbata owocowa z cytryną. Jabłko.

Zupa koperkowa (wywar mięsno-warzyny, **seler**, **śmietana 18%**) z ryżem (mąka **pszenna**). Gulasz (szynka wieprzowa, mąka **pszenna**, **masło**), kasza **jęczmienna**. Surówka z czerwonej kapusty z oliwą (cebula, jabłko). Kompot wieloowocowy.

Ryż z polewą truskawkową z bazy jogurtu naturalnego (**mleko**).

ŚRODA
20.08.2025

Chleb pszenno żytni (mąka **mieszana**) z **masłem**, połówką drobiową, ogórkiem kiszonym. Kawa zbożowa (**jęczmień**, żyto) z **mlekiem 2%**. Herbata z cytryną. Jabłko.

Barszcz czerwony (wywar mięsno-warzyny, **seler**, **śmietana 18%**) z ziemniakami. Makaron (mąka **pszenna**) z sosem mięsno-pomidorowym (łopatka wieprzowa, pomidory pelatti). Warzywa do chrupania: papryka, ogórek, rzodkiewka. Kompot.

Bułka (mąka **pszenna**) z **masłem** i miodem. **Mleko** waniliowe. Nektarynka.

CZWARTEK
21.08.2025

Płatki owsiane na **mleku 2 %** z bakaliami (**siarczany**)- orzechy mieszane, rodzynki, słonecznik). Weka (mąka **pszenna**) z **masłem**, serkiem łaciatym śmietankowym (**mleko**) ze szczypiorkiem. Herbata owocowa z cytryną. Jabłko.

Zupa pieczarkowa (wywar warzyny, **seler**, **śmietana 18%**) z makaronem (mąka **pszenna**). Filet z kurczaka w sosie porowym (mąka **pszenna**, **masło**, **śmietana 18 %**), kasza **jęczmienna**. Fasolka gotowana na parze **masłem**. Kompot.

Chleb żytni (mąka **pszenna**) z **masłem**, pastą z ciecierzycy (suszony pomidory, cebula), ogórek świeży. Herbata owocowa z cytryną.

PIĄTEK
22.08.2025

Chleb krakowski (mąka **mieszana**) z **masłem** szynką Pajdą, ogórkiem. Herbata z cytryną. Jabłko.

Zupa ziemniaczana (wywar mięsno-warzyny, **seler**, **śmietana 18%**) z jarzynami. Naleśniki z serem białym (mąka **pszenna**, jajka, **mleko**) z cukrem pudrem. Gruszka. Kompot.

Shake bananowy na bazie jogurtu naturalnego (**mleko**) wyrób własny. Wafle z czekoladzie deserowej.

*W przypadku alergii pokarmowych potwierdzonych zaświadczeniem, dzieci otrzymują zamienniki.

*Zgodnie z informacjami od producentów, niektóre produkty mogą zawierać śladowe ilości alergenów: gluten, mleko, jaja, soja, skrobia pszenna, błonnik pszenny, seler, gorczyca i siarczany.

*Woda dla dzieci bez ograniczeń.

*Jadłospis może ulec zmianie.

*Oznaczenie tłustym drukiem składniki stanowią substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji na podstawie Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011r.

*Jadłospis opracowany zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dn. 26 lipca 2016r.

*Szczegółowy opis wartości odżywczych i kalorycznych, składników oraz receptur użytych do wyprodukowanych posiłków znajduje się do wglądu w kancelarii przedszkola.

*Średnie zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze w naszym przedszkolu wynosi **1050 KCAL (75% całodzienną normę żywieniową)** dzieci 3-6 LAT

Intendent

Kucharka

Dyrektor