

Jadłospis - PRZEDSZKOLE NR 5

Okres	22.04.2024 - 26.04.2024
Dieta	Podstawowa

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
22.04.2024 Poniedziałek	Kanapka "zrób to sam": pieczywo mieszane z masłem, kiełbasa żywiecka, ser salami, kukurydza, kielki, ogórek, pomidor, kawa inka (mleko, gluten, gorczyca). Herbata melisa, cząstki pomarańczy.	Zupa grysikowa na rosole (seler, gluten). Udziec z kurczaka pieczony, puree ziemniaczane, surówka z kapusty pekińskiej, marchewki i cebuli z jogurtem naturalnym (gluten, mleko). Kompot wieloowocowy.	Jogurt naturalny z musem z kiwi i kawałkami brzoskwiń, pałki kukurydziane (mleko, gluten).
23.04.2024 Wtorek	Zupa mleczna z płatkami jaglanymi, chleb słonecznikowy z dżemem owocowym niskosłodzonym (mleko, gluten). Herbata rumianek, miseczka warzyw (papryka, ogórek, kalarepa).	Zupa ogórkowa z ryżem (seler, mleko). Bogracz z szynki z warzywami i kluskami śląskimi (gluten). Kompot wieloowocowy.	Ciasto "Pychotka" z jabłkami (wyrób własny), herbata z pomarańczą (gluten, jaja, mleko).
24.04.2024 Środa	Kiełbaska drobiowa pieczona, ogórek kiszony, ketchup, chleb orkiszowy z masłem, herbata z cytryną (gluten, mleko, gorczyca). Kakao, ciastko zbożowe z morelą (mleko, gluten).	Krupnik z kaszą pęczak i wkładką mięsną (seler, gluten, gorczyca). Kopytka z masłem, surówka z marchewki i jabłka (gluten, jaja, mleko). Kompot wieloowocowy.	Bułka kajzerka z pasztetem (wyrób własny) i pomidorem, herbata z żurawiną (gluten, mleko).
25.04.2024 Czwartek	Wek z serkiem naturalnym, szynką, rzodkiewką i szczypiorkiem, kawa inka (mleko, gluten). Herbata mięta, cząstki gruszek.	Zupa kalafiorowa z makaronem (seler, gluten, mleko). Kolorowe risotto z filetem z indyka, brązowym ryżem i warzywami. Kompot wieloowocowy.	Mus z prażonych jabłek, talarki maślane (gluten).
26.04.2024 Piątek	Ryż na mleku z polewą kakaową, chleb graham z masłem (mleko, gluten). Woda, słupki marchewki.	"Zupa z gumijagód" - krem warzywny z kapustą czerwoną i prażonymi pestkami dyni (seler, mleko). Filet z miruny panierowany, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty (ryba, jaja, gluten, mleko). Kompot wieloowocowy.	Wek z pastą twarogową z suszonymi pomidorami, herbata z miodem (gluten, mleko).

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:

pieprz, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylija, tymianek, kminek, zioła prowansalskie, papryka słodka.

Dzieciom bez ograniczeń jest podawana woda źródłana.

W nawiasach alergeny.

ZASTRZEGA SIĘ ZMIANY W JADŁOSPISIE

Sporządził

Szef kuchni

Dyrektor