

Jadłospis - PRZEDSZKOLE NR 5	
Okres	12.05.2025 - 16.05.2025
Dieta	Podstawowa

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
12.05.2025 Poniedziałek	Zupa mleczna (mleko) z płatkami jaglanymi, chałka (gluten) z masłem (mleko) i dżemem owocowym. Herbata rumianek, słupki ogórka zielonego.	Rosół z lanym ciastem (seler, gluten, jaja). Kotlet drobiowy panierowany (gluten, jaja), puree ziemniaczane (mleko), surówka z marchewki i jabłka. Kompot wieloowocowy.	Mus z prażonych jabłek, chrupki kukurydziane,
13.05.2025 Wtorek	Kanapka "zrób to sam": pieczywo mieszane - pszenne, orkiszowe (gluten) z masłem (mleko), szynka z indyka, ser żółty, kiełki, papryka, ogórek, kawa inka (mleko). Herbata melisa, cząstki pomarańczy.	Zupa koperkowa (seler,mleko) z ryżem. Spaghetti (gluten) z mięsem mielonym z szynki, w sosie pomidorowo-ziołowym. Kompot wieloowocowy.	Cynamonka - wyrób własny (gluten, jaja, mleko), kakao (mleko).
14.05.2025 Środa	Jajecznica na maśle (jaja, mleko) ze szczypiorkiem, pomidor, chleb słonecznikowy (gluten) z masłem (mleko), kawa inka (mleko). Herbata mięta, banan.	Kapuśniak z wkładką mięsną i ziemniakami (seler). Kluski na parze (gluten, jaja, mleko) z polewą kakaową (mleko). Kompot wieloowocowy.	Wek (gluten) z pastą z ciecierzycy i pomidorów suszonych (mleko), herbata z cytryną.
15.05.2025 Czwartek	Bułka kajzerka (gluten) z serkiem naturalnym (mleko), szynką wędzoną, sałatą lodową, rzodkiewką i ogórkiem kiszonym, kawa inka (mleko). Herbata z żurawiną, cząstki gruszek.	Zupa kalafiorowa (seler, mleko) z makaronem (gluten). Potrawka z indyka (mleko), kasza bulgur (gluten), buraczki z jabłkiem i cebulką. Kompot wieloowocowy.	Budyń jagodowy - wyrób własny (mleko, gluten), wafle pszenno-ryżowe (gluten).
16.05.2025 Piątek	Ryż na mleku (mleko) z musem truskawkowym, chleb graham (gluten) z masłem (mleko). Woda, miseczka warzyw - papryka, kukurydza, słupki marchewki i kalarepy.	Zupa krem z dyni (seler, mleko) z groszkiem ptysiowym (gluten). Burger pieczony z miruny (ryby,jaja,gluten), ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej, marchewki, żurawiny i cebuli z jogurtem naturalnym (mleko). Kompot wieloowocowy.	Wek (gluten) z masłem (mleko), serem żółtym (mleko) i pomidorem, herbata z pomarańczą.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, kminek, zioła prowansalskie, papryka słodka.

Dzieciom bez ograniczeń jest podawana woda źródłana.

W nawiasach alergen.

ZASTRZEGA SIĘ ZMIANY W JADŁOSPISIE

Sporządził

Szef kuchni

Dyrektor