

Jadłospis - PRZEDSZKOLE NR 5	
Okres	30.06.2025 - 04.07.2025
Dieta	Podstawowa

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
30.06.2025 Poniedziałek	Zupa mleczna (mleko) z płatkami ryżowymi, rodzynkami i płatkami migdałów, chleb orkiszowy (gluten) z masłem (mleko). Herbata melisa, słupki ogórka.	Rosół (seler) z makaronem (gluten). Nuggetsy z kurczaka pieczone (gluten), ziemniaki, surówka z marchewki i jabłek. Kompot wieloowocowy.	Jogurt naturalny (mleko) z musem brzoskwińowym, chrupki kukurydziane.
01.07.2025 Wtorek	Kanapka "zrób to sam": pieczywo mieszane - pszenne, graham (gluten) z masłem (mleko), filet z indyka wędzony, ser salami (mleko), roszponka, pomidor, ogórek kiszony, kukurydza, kawa inka (mleko). Herbata melisa, części arbuza.	Barszcz biały z ziemniakami (seler, mleko). Spaghetti (gluten) z mięsem mielonym z szynki w sosie pomidorowo-ziołowym. Kompot wieloowocowy.	Ciasto drożdżowe z truskawkami i kruszonką - wyrób własny (gluten, jaja, mleko), lemoniada.
02.07.2025 Środa	Kiełbaska drobiowo-cielęca pieczona (gorczyca), chleb orkiszowy (gluten) z masłem (mleko), surówka z sałaty lodowej, pomidora, ogórka i cebuli czerwonej, herbata z cytryną. Kakao (mleko), ciastko zbożowe z morelami (gluten).	Zupa grochowa z wkładką mięsną (seler, gorczyca). Racuchy drożdżowe z jabłkami (gluten, jaja, mleko). Kompot wieloowocowy.	Wek (gluten) z pastą jajeczną (mleko) i papryką, herbata z miodem,
03.07.2025 Czwartek	Tosty z serem żółtym i wędliną (gluten, mleko), pomidorki koktajlowe, ketchup, kawa inka (mleko). Herbata rumianek, części jabłek.	Zupa pomidorowa (seler, mleko) z makaronem (gluten). Pulpety z indyka w sosie śmietanowo-ziołowym (mleko), kasza bulgur (gluten), surówka z czerwonej kapusty, jabłka, cebuli z jogurtem naturalnym (mleko). Kompot wieloowocowy.	Salatka owocowa - gruszki, winogrona, arbuza, brzoskwinie, z jogurtem naturalnym (mleko), wafle ryżowe.
04.07.2025 Piątek	Ryż na mleku (mleko) z musem truskawkowym, chleb słonecznikowy (gluten) z masłem (mleko). Woda, miseczka warzyw - papryka, kukurydza, słupki marchewki i kalarepy.	Zupa krem z dyni (seler, mleko) z groszkiem ptysiowym (gluten). Filet z miruny panierowany (ryby, jaja, gluten), ziemniaki, surówka z kapusty kiszonej. Kompot wieloowocowy.	Chleb (gluten) z pastą twarogową z rzodkiewką i szczypiorkiem (mleko), herbata z miodem,

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 źródlana.

W nawiasach alergen.

ZASTRZEGA SIĘ ZMIANY W JADŁOSPISIE

Sporządził

Szef kuchni

Dyrektor