

Jadłospis - PRZEDSZKOLE NR 5	
Okres	21.07.2025 - 25.07.2025
Dieta	Podstawowa

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
21.07.2025 Poniedziałek	Zupa mleczna (mleko) z płatkami jaglanymi , rodzynekami i płatkami migdałów, chleb słonecznikowy (gluten) z masłem (mleko). Herbata melisa, słupki ogórka.	Rosół z ryżem (seler). Udziec pieczony z kurczaka, puree ziemniaczane (mleko), sałata lodowa, z rzodkiewką w sosie jogurtowo-ziolowym (mleko). Kompot wieloowocowy.	Koktajl malinowy na maślanec (mleko), chrupki kukurydziane.
22.07.2025 Wtorek	Kanapka "zrób to sam": pieczywo mieszane - pszenne, orkiszowe (gluten) z masłem (mleko), schab wędzony, ser żółty (mleko), rukola, rzodkiewka, ogórek kiszony, kukurydza, kawa inka (mleko). Herbata mięta, cząstki melona.	Zupa pomidorowa (seler, mleko) z makaronem (gluten). Risotto z fletem z indyka i papryką kolorową i kukurydzą. Kompot wieloowocowy.	Pieczywo Wasa z domową nutellą (mleko) i plasterkami banana, herbata z żurawiną.
23.07.2025 Środa	Jajecznica na maśle (jaja, mleko) ze szczypiorkiem, pomidorki koktajlowe, chleb graham (gluten) z masłem (mleko), kawa inka (mleko). Herbata rumianek, cząstki pomarańczy.	Zupa grochowa (seler) i wkładką mięsną (gorczyca). Makaron kokardki (gluten) z twarogiem (mleko) i musem truskawkowym. Kompot wieloowocowy.	Wek (gluten) z masłem (mleko), sałata, kielbasą żywiecką (gorczyca) i pomidorem, herbata z cytryną,
24.07.2025 Czwartek	Chałka (gluten) z masłem (mleko) i miodem, kakao (mleko). Woda, miseczka warzyw: rzodkiewka, papryka, marchewka.	Zupa kalafiorowa (seler, mleko) z ziemniakami. Gulasz z szynki, kasza gryczana, ogórek kiszony. Kompot wieloowocowy.	Jabłko pieczone z bakaliami i miodem, wafle pszenno ryżowe.
25.07.2025 Piątek	Owsianka na mleku (mleko, gluten) z żurawiną i płatkami migdałów, chleb orkiszowy (gluten) z masłem (mleko). Sok owocowy 100%, słupki kalarepy.	Zupa krem z dyni (seler, mleko) z grzankami (gluten). Filet z miruny panierowany (ryby, gluten, jaja), puree ziemniaczane (mleko), surówka z białej kapusty, z cebulą, marchewką i jogurtem naturalnym (mleko). Kompot wieloowocowy.	Chleb (gluten) z serkiem naturalnym (mleko) rzodkiewką i ogórkiem, 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 źródłana.

W nawiasach alergen.

ZASTRZEGA SIĘ ZMIANY W JADŁOSPISIE

Sporządził

Szef kuchni

Dyrektor