

Jadłospis - PRZEDSZKOLE NR 5	
Okres	13.10.2025 - 17.10.2025
Dieta	Podstawowa

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
13.10.2025 Poniedziałek	Zupa mleczna (mleko) z płatkami jaglanymi , żurawiną i płatkami migdałów, chleb słonecznikowy (gluten) z masłem (mleko). Herbata melisa, słupki ogórka.	Zupa grysikowa na rosole (seler, gluten) Kotlet mielony z szynki (gluten), puree ziemniaczane (mleko), kapusta zasmażana (gluten). Kompot wieloowocowy.	Koktajl malinowy na maślanec (mleko), chrupki kukurydziane.
14.10.2025 Wtorek	Kanapka "zrób to sam": pieczywo mieszane - pszenne, graham (gluten) z masłem (mleko), filet z indyka wędzony, ser salami (mleko), roszponka, rzodkiewka, ogórek kiszony, kukurydza, kawa inka (mleko). Herbata melisa, cząstki arbuza.	Zupa koperkowa (seler, mleko) z ryżem. Łazanki (gluten) z wędliną (gorczyca) i kapustą. Kompot wieloowocowy.	Chlebek bananowy - wyrób własny (gluten, jaja, mleko), kakao (mleko).
15.10.2025 Środa	Jajko gotowane (jaja), chleb orkiszowy (gluten) z serkiem naturalnym(mleko) i pomidorem, kakao (mleko). Herbata mięta, cząstki pomarańczy.	Zupa grochowa z wkładką mięsną (seler, gorczyca). Racuchy drożdżowe z jabłkami (gluten, jaja, mleko). Kompot wieloowocowy.	Wek (gluten) z pastą twarogową z łososiem i koperkiem (mleko,ryby), herbata z miodem.
16.10.2025 Czwartek	Zapiekanka z serem żółtym i wędliną (gluten, mleko), pomidorki koktajlowe, ketchup, kawa inka (mleko). Herbata rumianek, cząstki gruszek.	Zupa pomidorowa z makaronem (seler, mleko). Potrawka z indyka (mleko), kasza bulgur (gluten), surówka z marchewki, pora i jabłka. Kompot wieloowocowy.	Mus z prażonych jabłek z bitą śmietaną (mleko) wafle pszenno ryżowe.
17.10.2025 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 ze szpinaku (seler, mleko) z grzankami (gluten). Burger pieczony z miruny (ryba, jaja,gluten), ziemniaki, buraczki z jabłkiem i cebulą. Kompot wieloowocowy.	Budyń kakaowy (mleko, gluten) z bananami, talarki maślane (gluten).

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 alergenzy.

ZASTRZEGA SIĘ ZMIANY W JADŁOSPISIE

Sporządził

Szef kuchni

Dyrektor