

Jadłospis - PRZEDSZKOLE NR 5	
Okres	02.02.2026 - 06.02.2026
Dieta	Podstawowa

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
02.02.2026 Poniedziałek	Zupa mleczna (mleko) z płatkami kukurydzianymi, chleb graham (gluten) z masłem (mleko) i miodem. Herbata z pomarańczą, słupki marchewki.	Rosół z ryżem (seler, gluten) Kotlet mielony z szynki (gluten), puree ziemniaczane (mleko), kapusta zasmażana (gluten). Kompot wieloowocowy.	Koktajl truskawkowy na maślanec (mleko), podplomyki (gluten).
03.02.2026 Wtorek	Kanapka "zrób to sam": pieczywo mieszane - pszenne, orkiszowe (gluten) z masłem (mleko), kabanos, ser salami (mleko), rukola, pomidor, ogórek, kukurydza, kawa inka (mleko). Herbata mięta, cząstki jabłek.	Barszcz z ziemniakami (seler, mleko). Makaron penne (gluten) z filetem z indyka w sosie brokułowo-śmietanowym (mleko). Kompot wieloowocowy.	Murzynek z powidłami śliwkowymi - wyrób własny (gluten, jaja, mleko), kakao (mleko).
04.02.2026 Środa	Jajko gotowane (jaja), chleb słonecznikowy (gluten) z serkiem naturalnym (mleko) i rzodkiewką, kakao (mleko). Herbata melisa, cząstki mandarynek.	Zupa z soczewicy z wkladką mięsną (seler, gorczyca). Racuchy drożdżowe z jabłkami (gluten, jaja, mleko). Kompot wieloowocowy.	Chleb pszenny (gluten) z pastą z twarogu i pomidorów suszonych (mleko), herbata z cytryną.
05.02.2026 Czwartek	Chąłka (gluten) z masłem (mleko) i dżemem owocowym, kakao (mleko). Woda, słupki ogórka.	Zupa pomidorowa z makaronem (seler, mleko). Potrawka z indyka (mleko), kasza bulgur (gluten), surówka z marchewki, pora i jabłka. Kompot wieloowocowy.	Jabłko pieczone z bakaliami i miodem, wafle pszenno ryżowe.
06.02.2026 Piątek	Ryż na mleku (mleko) z musem brzoskwinowym, chleb orkiszowy (gluten) z masłem (mleko). Herbata z miodem, słupki kalarepy.	Zupa krem z kalafiora (seler, mleko) z groszkiem ptysiowym (gluten). Burger pieczony z dorsza (ryba), ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty, jabłek i cebuli z jogurtem naturalnym (mleko). Kompot wieloowocowy.	Wek (gluten) z serkiem naturalnym (mleko) i pomidorem, herbata z cytryną.

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