

Jadłospis - PRZEDSZKOLE NR 5

Okres	16.03.2026 - 20.03.2026
Dieta	Podstawowa

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
16.03.2026 Poniedziałek	Zupa mleczna (mleko) z płatkami ryżowymi i żurawiną, chleb graham (gluten) z masłem (mleko). Herbata z pomarańczą, słupki marchewki.	Rosół z lanym ciastem (seler, jaja, gluten) Kotlet mielony z szynki (gluten), puree ziemniaczane (mleko), kapusta zasmażana (gluten). Kompot wieloowocowy.	Budyń kakaowy - wyrób własny (mleko, gluten), wafle pszenno-ryżowe (gluten).
17.03.2026 Wtorek	Kanapka zrób to sam: pieczywo mieszane - pszenne, orkiszowe (gluten) z masłem (mleko), kabanos (gorczyca), ser żółty, roszponka, papryka, ogórek, kukurydza, kawa inka (mleko). Herbata melisa, cząstki gruszek.	Zupa pieczarkowa (seler, mleko) z ziemniakami. Łazanki (gluten) z wędliną i kapustą. Kompot wieloowocowy.	Pizza z wędliną, serem żółtym i sosem pomidorowo-ziołowym (gluten, jaja, mleko), herbata z cytryną.
18.03.2026 Środa	Chleb słonecznikowy (gluten) z pastą jajeczną i papryką (mleko), kawa inka (mleko). Woda, banan.	Zupa grochowa (seler) z wkładką mięsną i ziemniakami, Kluski leniwe z sera białego z cynamonem (mleko, gluten), surówka z marchewki i jabłka. Kompot wieloowocowy.	Pieczywo chrupkie WASA (gluten) z pastą z twarogu z łososiem i koperkiem (mleko, ryby), herbata z żurawiną.
19.03.2026 Czwartek	Chałka (gluten) z masłem (mleko) i dżemem owocowym, kakao (mleko). Woda, słupki ogórka.	Zupa pomidorowa z makaronem (seler, mleko). Potrawka z indyka (mleko), kasza kuskus (gluten), surówka z czerwonej kapusty, jabłka i cebuli z jogurtem naturalnym (mleko). Kompot wieloowocowy.	Owocowy talerz - jabłka, banany, winogrona, pomarańcze, biszkopty (gluten).
20.03.2026 Piątek	Jaglanka na mleku (mleko, gluten) z polewą truskawkową (mleko), chleb orkiszowy (gluten) z masłem (mleko). Herbata melisa, cząstki jabłek.	Zupa krem z dyni (seler, mleko) z groszkiem ptysiowym (gluten). Filet z miruny gotowany na parze (ryby), ziemniaki, trio warzywne - brokuł, kalafior, marchewka mini, Kompot wieloowocowy.	Wek z serem żółtym i pomidorem, herbata z pomarańczą (gluten, mleko).

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