

Jadłospis - PRZEDSZKOLE NR 5

Okres	15.06.2026 - 19.06.2026
Dieta	Podstawowa

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
15.06.2026 Poniedziałek	Zupa mleczna (mleko) z płatkami ryżowymi i żurawiną, chleb graham (gluten) z masłem (mleko). Herbata z pomarańczą, słupki kalarepy.	Rosół z lanym ciastem (gluten, jaja). Pieczeń rzymska z szynki wieprzowej (jaja, gluten), ziemniaki, kapusta kiszona zasmażana (gluten). Kompot wieloowocowy.	Jogurt naturalny z musem truskawkowym i musli (mleko, gluten), chrupki kukurydziane.
16.06.2026 Wtorek	Kanapka "zrób to sam": pieczywo mieszane - pszenne, słonecznikowe (gluten) z masłem (mleko), szynka z indyka, ser żółty, sałata lodowa, pomidor, ogórek kiszony, kawa inka (mleko). Herbata melisa, cząstki arbuza.	Zupa pomidorowa (seler, mleko) z makaronem (gluten). Risotto z filetem z indyka, papryką kolorową i kukurydzą. Kompot wieloowocowy.	Mus z prażonych jabłek z bitą śmietaną (mleko) wafitki.
17.06.2026 Środa	Kielbaska drobiowo-ciełeca gotowana, chleb (gluten) z masłem (mleko), ketchup, ogórek kiszony, herbata z miodem. Kakao (mleko), ciastko zbożowe Sante (gluten).	Zupa grochowa (seler) z wkładką mięsną (gorczyca). Makaron kokardki (gluten) z twarogiem (mleko) i musem brzoskwiowym. Kompot wieloowocowy.	Wek (gluten) z pastą ze słonecznika i suszonych pomidorów, herbata z miodem.
18.06.2026 Czwartek	Twaróg na słodko (mleko), chałka z masłem (gluten, mleko), kakao (mleko). Herbata mięta, miseczka warzyw: rzodkiewka, ogórek, papryka.	Barszcz czerwony z ziemniakami (seler, mleko). Potrawka z indyka (gluten), kasza kuskus (gluten), surówka z marchewki, pora, i jabłka. Kompot wieloowocowy.	Shake mleczny wiśniowo-orzechowy (mleko), talarki maślane.
19.06.2026 Piątek	Grysik na gęsto (mleko, gluten) z polewą kakaową, chleb graham (gluten) z masłem (mleko). Herbata z żurawiną, cząstki marchewki i jabłek.	Zupa krem z dyni (seler, mleko) z groszkiem ptysiowym (gluten). Filet z miruny gotowany na parze (ryby), ziemniaki, surówka z kapusty czerwonej, jabłka i cebuli z jogurtem naturalnym (mleko). Kompot wieloowocowy.	Wek z masłem, serkiem naturalnym i pomidorem, (gluten, mleko), herbata z cytryną.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylika, tymianek, kminek, zioła prowansalskie, papryka słodka.

Dzieciom bez ograniczeń jest podawana woda źródlana.

W nawiasach alergeny.

ZASTRZEGA SIĘ ZMIANY W JADŁOSPISIE

Sporządził

Szef kuchni

Dyrektor