JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY
12.10-16.10.2026

(jadłospis niekiedy może ulec zmianie)

DATA	ŚNIDANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
12.10	Płatki orkiszowe 20 g na mleku 200 ml (**mleko, zboża zawierające gluten**), pieczywo mieszane pszenno-żytnie 40 g (**zboża zawierające gluten**), masło 5 g (**mleko**), szynka wiejska 20 g**(gorczyca,soja,seler, mleko)**, rzodkiewka 15 g, ogórek kiszony 20 g, herbata owocowa 150 ml.	Cripsy owocowe 15 g.	Zupa kalafiorowa na wywarze warzywnym z ziemniakami 250 ml (**seler, mleko**), kasza bulgur 35 g (**zboża zawierające gluten**), gulasz wieprzowy 80 g (**zboża zawierające gluten**), mizeria z jogurtem 50 g (**mleko**).	Koktajl mleczno-owocowy 150 ml (**mleko**), wafle ryżowe 15 g, kalarepa 20 g.
13.10	Zacierki 20 g na mleku 200 ml (**mleko, zboża zawierające gluten**), pieczywo mieszane pszenno-żytnie 40 g (**zboża zawierające gluten**), masło 5 g (**mleko**), ser żółty 20 g (**mleko**), powidła owocowe 15 g, herbata z cytryną 150 ml, papryka czerwona 15 g, szpinak świeży 5 g.	Mus owocowy 100 g.	Zupa pieczarkowa z makaronem 250 ml (**zboża zawierające gluten, seler, mleko**), kotlet mielony drobiowy 70 g (**jaja, zboża zawierające gluten**), ziemniaki gotowane 150 g, marchewka z groszkiem z masełkiem 50 g (**mleko**).	Kisiel z jogurtem 150 ml (**mleko,jaja**), chałka 40 g (**zboża zawierające gluten, jaja**), masło 5 g (**mleko**), jabłko 100 g, marchew do chrupania 30 g.
14.10	Kakao 150 ml (**mleko**), pieczywo mieszane pszenno-żytnie 40 g (**zboża zawierające gluten**), masło 5 g (**mleko**), polędwica sopocka 20 g**(gorczyca,soja,seler, mleko),** ogórek świeży 20 g, rzodkiewka 15 g, szczypiorek 3 g.	Marchew do chrupania 50 g.	Barszcz ukraiński z ziemniakami 250 ml (**seler, mleko**), makaron pełnoziarnisty 40 g (**zboża zawierające gluten**) z polewą twarogowo-owocową 100 g (**mleko**), marchew do chrupania 30 g, napar z mięty 150 ml.	Budyń mleczny 150 ml (**mleko**) z orzechami 5 g (**orzechy**) biszkopty 15 g (**zboża zawierające gluten, jaja**), kalarepa 20 g.
15.10	Płatki ryżowe 20 g na mleku 200 ml (**mleko**), pieczywo mieszane pszenno-żytnie 40 g (**zboża zawierające gluten**), masło 5 g (**mleko**), pasta z awokado 25 g, jajko na twardo 25 g (**jaja**), herbata rumiankowa 150 ml, sałata 5 g, rzodkiewka 15 g.	Śliwki 100 g.	Zupa koperkowa na wywarze warzywnym z ziemniakami 250 ml (**seler, mleko**), spaghetti z sosem z czerwonej soczewicy z warzywami 220 g (**zboża zawierające gluten, seler**), ogórek kiszony 40 g.	Herbata miętowa 150 ml, bułka 40 g (**zboża zawierające gluten**), masło 5 g (**mleko**), pasta z makreli 40 g (**ryby, jaja**), pomidor 30 g.
16.10	Kluski lane 20 g na mleku 200 ml (**mleko, zboża zawierające gluten**), pieczywo mieszane pszenno-żytnie 40 g (**zboża zawierające gluten**), masło 5 g (**mleko**), twarożek z sera białego 40 g (**mleko**), pomidor 20 g, szczypiorek 3 g, herbata 150 ml.	Jabłko 100 g.	Zupa ogórkowa z ziemniakami 250 ml (**seler, mleko**), ryż gotowany 35 g, ryba po grecku 140 g (**ryby, seler, zboża zawierające gluten**), kalarepa 30 g.	Koktajl na maślance z owocami 150 ml (**mleko**), wafle kukurydziane 15 g, rzodkiewki 30 g.

Do każdego posiłku podawana jest woda.

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych, których śladowe ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.