

JADŁOSPIS (2)

Kolorowy talerzyk przedszkolaka 27.04.2026-30.04.2026

| Data | Śniadanie | Alergeny/ Kcal | Obiad | Alergeny/ Kcal | Podwieczorek | Alergeny/ Kcal |
|-------|--|-----------------------|---|-------------------------|--|-------------------|
| 27.04 | Płatki kukurydziane na mleku (200ml) Chleb wiejski z masłem (40g) Dżem brzoskwiniowy (10g) Herbata cytrynowa (200ml) Marchewka w talarkach | 1,5,7 360 kcal | Krupnik z kaszą jęczmienną (250g) Kotlecik mielony (60g), ziemniaki (100g) surówka wielowarzynna (50g) Kompot owocowy (150ml) | 1,3,7,9 570 kcal | Ciasto marchewkowe (40g) | 1,3 140 kcal |
| 28.04 | Paróweczka z indyka na ciepło (40g) Chleb graham z masłem (40g) Ketchup pomidorowy Herbata z cytryną (200ml) Melon | 1,5,7 370 kcal | Zupa gulaszowa z ziemniakami (250ml) Łazanki z młodą kapustą i wiejską kielbasą (200g) Kompot owocowy (150ml) | 1,3,7,9 585 kcal | Jogurt owocowy (100g) Paluch kukurydziany (10g) | 1,3 80 kcal |
| 29.04 | Chleb pszenny z masłem (40g), sałatą zieloną, żółtym serem i pomidorem (50g) Herbata owocowa (200ml) Ananas | 1,7 345 kcal | Zupa fasolowa(250g) Pulpety w sosie pomidorowym (100g), ziemniaki (100g), surówka wielowarzynna (50g) Kompot owocowy (150ml) | 1,3,7,9 590 kcal | Muffinka własnego wypieku (50g) | 1,7 100 kcal |
| 30.04 | Chleb pszenny z masłem (40g) Paszтет pieczony (30g) Herbata owocowa (200ml) Jabłko | 1,3,7 365 kcal | Kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami (250g) Kurczak curry z zielonym groszkiem (100g), ryż na sypko (100g) Kompot owocowy (150ml) | 1,3,7,9 580 kcal | Budyń czekoladowy (60g) Biskopczyk (10g) | |
| | | | | | | |

ALERGENY W POSIŁKACH:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz) oraz ich pochodne
2. Skorupiaki oraz ich produkty pochodne

3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzechy ziemne, arachidowe oraz ich produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy, migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowce itd. i ich pochodne
9. Seler i produkty pochodne
10. Nasiona sezamu i produkty pochodne
11. Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach pow. 10mg/kg
12. Łubin i produkty pochodne
13. Mięczaki i produkty pochodne

Do przygotowywania posiłków używane są przyprawy: pieprz czarny, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, cukier wanilinowy. Zgodnie z informacjami producentów, mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera, orzechów i gorczycy.