

MENU PRZEDSZKOLAKA

13.10.2025 – 24.10.2025



Data	Śniadanie*	*	Obiad*	Podwieczorek*
Poniedziałek 13.10.2025	Chleb ziarnisty z masłem (1,7) Sałatka makaronowa z czerwoną fasolą (1,7) kakao (1,7) herbata z cytryną Margaryna		Krem z brokuła z grzankami (1,7,9) „Niby gołąbki” w sosie pomidorowym (1,3,7,9) ziemniaki, sok tłoczony jabłko-gruszka	Ryż na mleku (7) z mussem jabłkowym i cynamonem (1) Napój owsiany
Wtorek 14.10.2025	Płatki kukurydziane na mleku (7) Chleb razowy z masłem (1,7) wędlina szynkowa (1,6) pomidor, herbata miętowa z cytryną Margaryna		Zupa pomidorowa z kluseczkami (1,3,7,9) Łazanki z mięsem i kapustą (1,3,9) kompot wieloowocowy	Zapiekanki z serem (1,7) szynką (6) i ketchupem, herbata z cytryną
Środa 15.10.2025	Bułka wieloziarnista z masłem (1,7) Sałatka z jajka (3) twarogu (7) i szynki (1,6) ze szczypiorkiem, kawa na mleku (1,7) herbata z cytryną Margaryna		Rosół jarski (1,9) Nuggetsy z kurczaka pieczone (1,3,7) ziemniaki purée, surówka z pekińskiej kapusty (1,7) kompot z czerwonej porzeczki	Galaretka z brzoskwiniami i bitą śmietaną
Czwartek 16.10.2025 Dzień chleba	Chleb helios i chleb pszenno-żytni z masłem (1,7) Szwedzki stół: wędlina(6) ser żółty (7) dżem truskawkowy, papryka kolor, ogórek świeży, kakao (1,7) herbata miętowa z cytryną Margaryna		Kapuśniak z kiszonej kapusty (1,9) Gulasz wieprzowy w sosie własnym (1) kasza pęczak (1) sałatka z buraczków, sok tłoczony jabłko-gruszka	Makaron z sosem truskawkowym (1,3,7) Jogurt vege
Piątek 17.10.2025 Dzień owoców i warzyw	Chleb razowy z masłem (1,7) Pasta z makreli z warzywami i ryżem (1,7) herbata z cytryną Margaryna		Zupa jarzynowa (1,9) Twaróg ze śmietaną (1,7) i szczypiorkiem, ziemniaki, kompot z wiśni	Banan

„Jesteś tym co jesz”

Poniedziałek 20.10.2025	Chleb ziarnisty z masłem (1,7) Szwedzki stół: jajko na twardo (3) ser żółty (7) dżem truskawkowy, pomidor, sałata lodowa, kakao, herbata miętowa z cytryną Margaryna		Zupa ziemniaczana (1,9) Pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym (1,3,7,9) makaron świderki (1,3) fasolka na parze z masłem (7), sok tłoczony jabłkowy	Czekoladowe pankejkiki z cukrem pudrem (1,3,7) kawa na mleku (1,7) Napój owsiany
Wtorek 21.10.2025	Chleb razowy z masłem (1,7) Sałatka z seleny konserwowej (9) z szynką (1,6) kukurydzą, jajkiem (3) i szczypiorkiem, kakao, herbata z cytryną Margaryna		Zupa pieczarkowa z grzankami (1,7) Udziec z kurczaka pieczony (1) ziemniaki, surówka Coleslaw (1,7) kompot wieloowocowy	Kisiel owocowy z sosem waniliowym (7) ciastko zbożowe (1,3,7)
Środa 22.10.2025	Bułka grahamka z masłem (1,7) Jajecznica ze szczypiorkiem (1,3,7) pomidor, kakao (1,7) herbata z cytryną Margaryna		Krem z dyni z prażonymi pestkami (1,7,9) „Kolorowy kociołek” (filet z kurczaka, marchewka, papryka, kukurydza) ryż basmati, kompot z czarnej porzeczki	Budyń waniliowy (7) z frużeliną wiśniową Jogurt vege
Czwartek 23.10.2025	Zupa mleczna z makaronem (1,3,7) Chleb helios z masłem (1,7) Południca sopočka (1,6) ogórek świeży, herbata miętowa z cytryną Margaryna		Zupa grochowa (1,9) Leniwe pierogi z cukrem i cynamonem (1,3,7) sok tłoczony jabłko-gruszka	Sok owocowo-warzywny (marchew, banan, jabłko) wyrób własny
Piątek 24.10.2025	Chleb razowy z masłem (1,7) Pasta twarogowa (1,7) ze szpinakiem, papryka kolorowa, kawa na mleku (1,7) herbata z cytryną Margaryna		Zupa koperkowa z kluseczkami (1,3,7,9) Paluszki rybne z morskczuka (1,3,4) pieczone ziemniaczki, surówka z marchewki, woda z cytryną	Koktajl truskawkowy na maślanie Jogurt vege

* Poszczególne elementy jadłospisu mogą ulec zmianie.

* **Zamienniki dla dzieci z alergiami**

Sporządził:

(Intendent, kucharka)

Zatwierdził:

(Dyrektor, z-ca Dyrektora)

Do przygotowywania posiłków używane są przyprawy:

pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylija, papryka słodka, papryka ostra, kurkuma, gałka muszkatołowa, sól, cukier, miód.

Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczyca.

