

MENU PRZEDSZKOLAKA

15.09.2025 – 26.09.2025



Data	Śniadanie*	*	Obiad*	Podwieczorek*
Poniedziałek 15.09.2025	Chleb ziarnisty z masłem (1,7) Parówka na ciepło (1,6) z ketchupem pomidor, szczypiorek kakao (1,7) herbata z cytryną Margaryna		Zupa z soczewicy czerwonej (1,7,9) Twaróg ze śmietaną (1,7) rzodkiewką i szczypiorkiem kompot z czarnej porzeczki	Panekki z cukrem pudrem (1,3) woda z cytryną
Wtorek 16.09.2025	Owsianka na mleku (1,7) Chleb razowy z masłem (1,7) szynka drobiowa (1,6) papryka kolorowa, herbata miętowa z cytryną Margaryna		Zupa ziemniaczana (1,7,9) Pulpety wieprzowe z serem w sosie pomidorowym (1,3,7,9) ryż basmati na sypko, sok tłoczony jabłkowy	Sok owocowo- warzywny (marchew, banan, jabłko) wyrób własny
Środa 17.09.2025	Bułka grahamka z masłem (1,7) Paszтет kremowy (1,6) ogórek małosolny, kawa na mleku (7) herbata z cytryną Margaryna		Krem z zielonego groszku z grzankami (1,7,9) Sztuka mięsa w sosie własnym (1) kasza jęczmienna (1) sałata lodowa z jogurtem naturalnym (7) / sałatka z buraczków, sok tłoczony jabłko-gruszka	Serniczek na zimno (7) z sosem truskawkowym Jogurt vege
Czwartek 18.09.2025	Chleb helios z masłem (1,7) Szwedzki stół: ser żółty (7), jajko gotowane (3) wędlina (1,6) ogórek świeży, sałata lodowa, rzodkiewka, herbata z cytryną Margaryna		Zupa pomidorowa z ryżem (1,7,9) Spaghetti alla carbonara (1,3,7) kompot z czerwonej porzeczki	Bułka mleczna z masłem (1,7) dżem truskawkowy, kakao (1,7)
Piątek 19.09.2025	Chleb razowy z masłem (1,7) Sałatka makaronowa z czerwoną fasolą (1,7) herbata z cytryną Margaryna		Zupa porowa z kluseczkami (1,7,9) Klopsy z morskczuka (1,3,4) pieczone ziemniaczki, surówka wielowarzywna, woda z cytryną	Galaretką z bitą śmietaną (7) i brzoskwiniami

„Jesteś tym co jesz”

Poniedziałek 22.09.2025	Zupa mleczna z makaronem (1,3,7) Hummus z zielonego groszku (1) kakao (1,7) herbata z cytryną Margaryna		Zupa gołąbkowa (1,7,9) Naleśniki z serem i sosem truskawkowym, woda z cytryną	Sałatka owocowa z polewą czekoladową (1,7)
Wtorek 23.09.2025	Chleb razowy z masłem (1,7) Szwedzki stół: wędlina (1,6) ser żółty (7) dżem truskawkowy, pomidorki cherry, ogórek świeży, kakao (1,7) herbata z cytryną Margaryna		Rosół z makaronem (1,3,9) Filet z kurczaka panierowany (1,3) ziemniaki purée (7) surówka z marchewki i jabłka, kompot z czarnej porzeczki	Pudding na mleku (7) z nasionami chia i fruzeliną wiśniową
Środa 24.09.2025	Bułka wieloziarnista z masłem (1,7) Pasta z mięsa drobiowego ze szczypiorkiem (1,7,9) ogórek małosolny, kawa na mleku (7) herbata z cytryną Margaryna		Zupa kalafiorowa (1,7,9) Kotlet mielony w sosie kremowo- pieczarkowym (1,3,7,9) kasza pęczak (1) sałatka z buraczków, kompot wieloowocowy	Pyzy drożdżowe (1,7) z sosem truskawkowym (7)
Czwartek 25.09.2025	Płatki kukurydziane na mleku (7) Chleb helios z masłem (1,7) połędwica sopocka (1,6) sałata lodowa, papryka kolorowa, herbata miętowa z cytryną Margaryna		Zupa selerowa z kaszką (1,7,9) Kotlety devolay z masłem i pietruszką (1,7) ziemniaki purée (7) surówka z modrej kapusty, woda z cytryną	Kisiel owocowy z sosem śmietankowo- waniliowym (7)
Piątek 26.09.2025	Chleb razowy z masłem (1,7) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (1,3,7) pomidor, kakao (1,7) herbata z cytryną Margaryna		Zupa koperkowa z kluseczkami (1,3,7,9) Paluszki rybne z morskczuka (1,4) purée (7) ziemniaczano-groszkowe, marchewka pod beszamelem (1,7) woda z cytryną	Sok z owoców (banan, gruszka, kiwi) wyrób własny, biszkopty (1,3,7)

* 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, bazylia, 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 gorczycy.

