

MENU PRZEDSZKOLAKA

16.03.2026 – 27.03.2026



Data	Śniadanie*	*	Obiad*	Podwieczorek*
Poniedziałek 16.03.2026	Chleb ziarnisty z masłem (1,7) Pasta twarogowa ze szczypiorkiem i rzodkiewką (1,7) herbata z cytryną Margaryna		Zupa ziemniaczana (1,7,9) Naleśniki po meksykańsku z mięsem mielonym (1,3,7) kompot owocowy	Budyń waniliowy (7) z frużeliną wiśniową Jogurt vege
Wtorek 17.03.2026	Płatki kukurydziane na mleku (7) Chleb razowy z masłem (1,7) wędlina schab Boryny (1,6) ogórek świeży, herbata miętowa z cytryną Margaryna		Rosół z makaronem (1,3,9) Filet z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym (1,7,9) ryż na sypko, marchewka z groszkiem oprószana (7) sok tłoczony jabłkowy	Paluch mleczny z masłem (1,7) kakao (1,7) chipsy z jabłek Margaryna
Środa 18.03.2026	Bułka wieloziarnista z masłem (1,7) Pasta z mięsa drobiowego ze szczypiorkiem (1,7,9) sałatka z buraczków z twarogiem (1,7) herbata z cytryną Margaryna		Zupa kalafiorowa (1,7,9) „Niby gołąbki” w sosie pomidorowym (1,3,7) ziemniaki, fasolka szparagowa na parze z masłem (7) sok tłoczony jabłko-gruszka	Kisiel owocowy z sosem śmietankowo-waniliowym
Czwartek 19.03.2026	Chleb helios z masłem (1,7) Szwedzki stół: wędlina (1,6) jajko gotowane (3) ser żółty (7) pomidor, ogórek świeży, herbata miętowa z cytryną Margaryna		Zupa koperkowa z kluseczkami (1,3,7,9) Bolognese z soczewicą czerwoną (1) makaron rurki (1,7) sok tłoczony jabłko-gruszka	Pyzy drożdżowe z sosem truskawkowym
Piątek 20.03.2026	Chleb razowy z masłem (1,7) Jajecznica ze szczypiorkiem (1,3,7) pomidor, kakao (1,7) herbata z cytryną Margaryna		Krem z pieczarek (1,7) Paluszki rybne z morskiczka (1,3,4,7) ziemniaki purée (7) surówka wielowarzywna (1,7) woda z cytryną	Koktajl bananowy na maślanie (7) z sokiem z czarnej porzeczki Napój roślinny

„Jesteś tym co jesz”

Poniedziałek 23.03.2026	Chleb ziarnisty z masłem (1,7) Sałatka makaronowa (1,3) z żółtym serem (7) ogórkiem i czosnkiem, herbata z cytryną Margaryna		Zupa ogórkowa (1,7,9) Schab duszony z warzywami (1,9) kasza jęczmienna (1) kompot owocowy	Serniczek na zimno z sosem truskawkowym (7)
Wtorek 24.03.2026	Chleb razowy z masłem (1,7) Szwedzki stół: wędlina (1,6) jajko gotowane (3) ser żółty (7) sałata lodowa, pomidor, ogórek, kakao, herbata z cytryną Margaryna		Zupa selerowa z kaszką (1,7,9) Udziec z kurczaka pieczony (1) ziemniaki, surówka Coleslaw (1,7,9) woda z cytryną	Ryż na mleku (7) z musem jabłkowym i cynamonem (1)
Środa 25.03.2026 DZIEŃ GOFRA	Bułka grahamka z masłem (1,7) Paszтет kremowy (1,6) ogórek kiszony, kawa na mleku (1,7) herbata z cytryną Margaryna		Zupa pomidorowa z makaronem (1,3,7,9) Klopsiki drobiowo-wieprzowe w sosie własnym (1,3,7) ryż na sypko, marchewka mini na parze z masłem, sok tłoczony jabłkowy	Gofry z cukrem pudrem (1,3,7) woda z cytryną
Czwartek 26.03.2026 DZIEŃ SZPINAKU	Płatki kukurydziane na mleku (7) Chleb helios z masłem (1,7) wędlina białowa (1,6) papryka kolorowa, herbata miętowa z cytryną Margaryna		Zupa wiśniowa z makaronem (1,3) Jajko sadzone (1,3) ziemniaki purée (7) szpinak zasmażany (1,7) kompot owocowy	Kasza manna (1,7) z sosem truskawkowym
Piątek 27.03.2026	Chleb razowy z masłem (1,7) Sałatka z makreli (1,4,7) z jajkiem (3) i ogórkiem kiszonym, herbata z cytryną Margaryna		Zupa z soczewicy czerwonej (1,9) Twaróg ze śmietaną (1,7) rzodkiewką i szczypiorkiem, ziemniaczki pieczone, kompot wieloowocowy	Tosty (1) z żółtym serem (7) i ketchupem, woda z cytryną

* 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.

