

Jadłospis dekadowy od dnia 17.03.2025r. do 28.03.2025r.

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
PONIEDZIAŁEK 17.03.2025 Dzieci z alergią	Herbata rumiankowa, kakao z mlekiem, pieczywo mieszane z masłem, pasta rybna z jajkiem i z ogórkiem kiszonym, marchewka i jabłko. Masło roślinne, mleko owsiane	Zupa brokułowa z ziemniakami, gulasz wieprzowy, kasza gryczana, surówka z kapusty pekińskiej z marchewką, szczypiorkiem i z olejem rzepakowym, kompot owocowy.	Banany, mleko.
ALERGENY	Białko mleka krowiego, gluten, ziarna, jaja.	Białko mleka krowiego, gluten, seler.	Białko mleka krowiego.
WTOREK 18. 03.2025 Dzieci z alergią	Herbata owocowa, zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi, paluch z masłem, ser żółty, ogórek kiszony, mandarynka. Masło roślinne, mleko sojowe.	Kapuśniak z kiszonej kapusty, pankejki z bita śmietaną, kompot owocowy Pankejki bez śmietany.	Bułka kajzerka z masłem, wędlina, pomidor, sałata, mleko.
ALERGENY	Białko mleka krowiego, gluten, cytrusy.	Seler, gluten, białko mleka krowiego.	Białko mleka krowiego, gluten.
ŚRODA 19.03.2025 Dzieci z alergią	Herbata z cytryną, kawa z mlekiem, pieczywo mieszane z masłem, wędlina, ogórek zielony, kielki warzyw, gruszka. Masło roślinne, mleko sojowe.	Rosół królewski z makaronem, potrawa z kurczaka z ryżem na sypko, surówka z ogórka kiszonego z papryką, czerwoną cebulą i z olejem rzepakowym, kompot owocowy.	Deser mleczny Mus jabłkowy

ALERGENY	Białko mleka krowiego, gluten, ziarna.	Seler, gluten, białko mleka krowiego.	Białko mleka krowiego.
CZWARTEK 20.03.2025 Dzieci z alergią	Herbata owocowa, zupa mleczna z płatkami owsianymi, rogal maślany z masłem, miód prawdziwy, jabłka. Masło roślinne, mleko owsiane.	Barszcz czerwony z ziemniakami, kotlet z jajka, ziemniaki, surówka z pora i marchewki z jogurtem naturalnym, kompot owocowy. Zupa bez śmietany	Bułka kajzerka z masłem, wędlina, papryka, rzodkiewka, mleko.
ALERGENY	Białko mleka krowiego, gluten.	Gluten, seler, białko mleka krowiego.	Białko mleka krowiego, gluten.
PIĄTEK 21.03.2025 Dzieci z alergią	Herbata z cytryną, kakao z mlekiem, pieczywo mieszane z masłem, wędlina, pomidor, szczypiorek, pomarańcza. Masło roślinne, mleko owsiane.	Zupa z soczewicy z zieleniną, karminadle z pieca, ziemniaki, marchew gotowana, kompot owocowy. Zupa bez śmietany.	Mus jabłkowy, mleko.
ALERGENY	Białko mleka krowiego, gluten, ziarna, cytrusy	Białko mleka krowiego, gluten, seler.	Białko mleka krowiego.
PONIEDZIAŁEK 24.03.2025 Dzieci z alergią	Herbata z cytryną, kawa mleczna, pieczywo mieszane z masłem, parówka na gorąco z ketchupem, marchewka i jabłko. Masło roślinne, mleko owsiane.	Krupnik z kaszą jęczmienną, tagliatelle szpinakowe z kurczakiem, kompot owocowy. Sos bez śmietany.	Banan, mleko.
ALERGENY	Białko mleka krowiego, gluten, ziarna.	Białko mleka krowiego, gluten, seler.	Białko mleka krowiego.

<p>WTOREK 25.03.2025</p> <p>Dzieci z alergią</p>	<p>Herbata owocowa, zupa mleczna z płatkami ryżowymi, paluch z masłem, jajko, rzodkiewka, szczypiorek, gruszka.</p> <p>Masło roślinne, mleko owsiane.</p>	<p>Zupa jarzynowa z zieleniną, racuchy drożdżowe z bananem, kompot owocowy.</p> <p>Zupa bez śmietany.</p>	<p>Bułka kajzerka z masłem, wędlina, pomidor, sałata, mleko.</p>
<p>ALERGENY</p>	<p>Białko mleka krowiego, gluten, jaja.</p>	<p>Seler, gluten białko mleka krowiego, jaja.</p>	<p>Białko mleka krowiego, gluten.</p>
<p>ŚRODA 26.03.2025</p> <p>Dzieci z alergią</p>	<p>Herbata z cytryną, kakao z mlekiem, pieczywo mieszane z masłem, wędlina, ogórek zielony, mandarynka.</p> <p>Masło roślinne, mleko sojowe.</p>	<p>Zupa koperkowa z zieleniną, kotlet schabowy z pieca, ziemniaki, sałata lodowa ze szczypiorkiem, rzodkiewką, słonecznikiem i z sosem winegret, kompot owocowy.</p> <p>Zupa bez śmietany.</p>	<p>Deser mleczny</p> <p>Mus jabłkowy</p>
<p>ALERGENY</p>	<p>Białko mleka krowiego, gluten, ziarna, cytrusy.</p>	<p>Gluten, seler, białko mleka krowiego.</p>	<p>Białko mleka krowiego</p>
<p>CZWARTEK 27.03.2025</p> <p>Dzieci z alergią</p>	<p>Herbata rumiankowa, zupa mleczna z kaszą kuskus, wrocławska z masłem, dżem owocowy, jabłko.</p> <p>Masło roślinne, mleko owsiane.</p>	<p>Zupa ogórkowa z zieleniną, pierogi ruskie polane masłem, kompot owocowy.</p> <p>Zupa bez śmietany.</p>	<p>Ciasteczka owsiane, mleko.</p>
<p>ALERGENY</p>	<p>Białko mleka krowiego, gluten.</p>	<p>Gluten, seler, białko mleka krowiego.</p>	<p>Białko mleka krowiego, gluten.</p>

<p>PIĄTEK 28.03.2025</p> <p>Dzieci z alergią</p>	<p>Herbata miętowa, kawa z mlekiem, pieczywo mieszane z masłem, pasta humus z ogórkiem kiszonym, pomarańcza.</p> <p>Masło roślinne, mleko owsiane.</p>	<p>Zupa pomidorowa z makaronem, kotleciki rybne, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty z marchewką, jabłkiem i z olejem rzepakowym, kompot owocowy.</p> <p>Zupa bez śmietany.</p>	<p>Bułka kajzerka z masłem, wędlina, papryka, rzodkiewka, mleko.</p>
<p>ALERGENY</p>	<p>Białko mleka krowiego, gluten, ziarna, cytrusy.</p>	<p>Białko mleka krowiego, gluten, seler, jaja.</p>	<p>Białko mleka krowiego, gluten.</p>

Woda mineralna dostępna do picia w ciągu całego dnia.

Sporządził Intendent Publicznego Przedszkola Nr 2: Renata Karsznia.

Jadłospis dzienny z wyszczególnionymi składnikami i alergenami jest do wglądu dla rodziców u intendenta przedszkola.