

Jadłospis dekadowy od dnia 14.04.2025r. do 25.04.2025r.

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
PONIEDZIAŁEK 14.04.2025 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 kalafiorowa z zieleniną, spaghetti bolognese z bazylią, kompot owocowy.	Banany, mleko.
ALERGENY	Białko mleka krowiego, gluten, ziarna, jaja.	Białko mleka krowiego, gluten, seler.	Białko mleka krowiego.
WTOREK 15. 04.2025 Dzieci z alergią	Herbata owocowa, zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi, paluch z masłem, jajko, ogórek, mandarynka. Masło roślinne, mleko sojowe.	Barszcz ukraiński z ziemniakami, kluski leniwe z masełkiem i z bułeczką, kompot owocowy Barszcz 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 16.04.2025 Dzieci z alergią	Herbata z cytryną, kawa z mlekiem, pieczywo mieszane z masłem, wędlina, papryka, sałata rukola, gruszka. Masło roślinne, mleko sojowe.	Rosół królewski z makaronem, potrawka z kurczaka z ryżem, surówka z ogórka kiszzonego z papryką, czerwona 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 17.04.2025 Dzieci z alergią	Herbata owocowa, zupa mleczna z płatkami owsianymi, rogal maślany z masłem, miód prawdziwy, jabłko. Masło roślinne, mleko owsiane.	Zupa koperkowa z zieleniną, pulpet wieprzowy z pieca, ziemniaki, surówka colesław z jogurtem, kompot owocowy. Zupa bez śmietany.	Bułka kajzerka z masłem, wędlina, ogórek, szczypiorek, mleko.
ALERGENY	Białko mleka krowiego, gluten.	Gluten, seler, białko mleka krowiego.	Białko mleka krowiego, gluten.
PIĄTEK 18.04.2025 Dzieci z alergią	Herbata z cytryną, kakao z mlekiem, pieczywo mieszane z masłem, wędlina, pomidor, rzodkiewka, pomarańcza. Masło roślinne, mleko owsiane.	Zupa z czerwoną soczewicą, placki ziemniaczane z cukinią, kompot owocowy. Zupa bez śmietany.	Jabłko, mleko.
ALERGENY	Białko mleka krowiego, gluten, ziarna, cytrusy	Białko mleka krowiego, gluten, seler.	Białko mleka krowiego.
PONIEDZIAŁEK 21.04.2025	ŚWIĘTA	ŚWIĘTA	ŚWIĘTA

<p>WTOREK 22.04.2025</p> <p>Dzieci z alergią</p>	<p>Herbata owocowa, zupa mleczna z płatkami ryżowymi, pieczywo z masłem, serek waniliowy, pomarańcza.</p> <p>Masło roślinne, mleko owsiane.</p>	<p>Zupa grochowa z zieleniną, kopytka ze szpinakiem polane masłem, kompot owocowy.</p>	<p>Mus jabłkowy, mleko.</p>
<p>ALERGENY</p>	<p>Białko mleka krowiego, gluten, cytrusy.</p>	<p>Seler, gluten białko mleka krowiego.</p>	<p>Białko mleka krowiego.</p>
<p>ŚRODA 23.04.2025</p> <p>Dzieci z alergią</p>	<p>Herbata z cytryną, kakao z mlekiem, pieczywo mieszane z masłem, parówka na gorąco z ketchupem, mandarynka.</p> <p>Masło roślinne, mleko sojowe.</p>	<p>Kapuśniak mazurski z zieleniną, kotlet schabowy w chrupiącej panierce z pieca, ziemniaki, sałata lodowa z marchewką, szczypiorkiem, słonecznikiem i z sosem winegret, kompot owocowy.</p> <p>Zupa bez śmietany.</p>	<p>Deser mleczny</p> <p>Owoc.</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 24.04.2025</p> <p>Dzieci z alergią</p>	<p>Herbata rumiankowa, zupa mleczna z kaszą jaglaną, wrocławska z masłem, dżem owocowy, gruszka.</p> <p>Masło roślinne, mleko owsiane.</p>	<p>Zupa ogórkowa z zieleniną, racuchy drożdżowe z jabłkiem, kompot owocowy.</p> <p>Zupa bez śmietany.</p>	<p>Zapiekanka z kiełbasą, serem żółtym i z ketchupem, mleko.</p>

ALERGENY	Białko mleka krowiego, gluten.	Gluten, seler, białko mleka krowiego.	Białko mleka krowiego, gluten.
PIĄTEK 25.04.2025 Dzieci z alergią	Herbata miętowa, kawa z mlekiem, pieczywo mieszane z masłem, pasta humus z ogórkiem kiszonym, jabłko. Masło roślinne, mleko owsiane.	Zupa pomidorowa z makaronem, kotleciki rybne, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty z marchewką, jabłkiem i z olejem rzepakowym, kompot owocowy. Zupa bez śmietany.	Bułka kajzerka z masłem, wędlina, pomidor, rzodkiewka, mleko.
ALERGENY	Białko mleka krowiego, gluten, ziarna.	Białko mleka krowiego, gluten, seler, jaja.	Białko mleka krowiego, gluten.

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.