

# JADŁOSPIS

## 22.04-26.04.2024 PRZEDSZKOLE



	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad I Danie</b>	<b>Obiad II Danie</b>	<b>Podwieczorek</b>
22.04.2024 <b>Poniedziałek</b>	Płatki jęczmienne ( <b>jęczmień</b> ) na mleku 220ml Chleb pszenny ( <b>pszenica</b> ) 40g z masłem ( <b>mleko</b> ) 6g, szynka konserwowa ( <b>seler, gorczyca</b> ) 30g sałata lodowa, rzodkiewka 60g, Herbata z miodem 200ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami ( <b>mleko, seler</b> ) 250ml  Pomarańcza 65-85 g	Spaghetti z mięsem wieprzowym w sosie bolońskim, ser parmezan ( <b>pszenica, seler, gorczyca</b> ) 230g, ogórek w słoiku 50 g Kompot wiśniowy 200ml	Jogurt Gumusiowy ( banan-jagoda) ( <b>mleko</b> ) – wyrób własny 150g Biszkopty bezcukrowe ( <b>pszenica, jaja</b> ) 24 g, Herbata z cytryną 200 ml
23.04.2024 <b>Wtorek</b>	Chleb z ziarnem ( <b>pszenica-żyto</b> ) 50g z masłem ( <b>mleko</b> ) 6g, ser salami ( <b>mleko</b> ) 30g, , papryka, rukola 60g, Kawa inka ( <b>mleko, jęczmień, żyto</b> ) 200ml	Zupa jarzynowa z groszkiem i fasolką szparagową ( <b>seler, mleko</b> ) 250ml  Jabłko 65-85 g	Ziemniaki z koperkiem 120g, kotlet schabowy ( <b>jajko, pszenica</b> ) 80g mizeria z jogurtem ( <b>mleko</b> ) 90g, Kompot śliwkowy 200 ml	Talerz owoców – Kiwi, Pomarańcza, Gruszka z bita śmietaną ( <b>mleko</b> ) – wyrób własny 150g Chrupki kukurydziane 15g Napar żurawinowy z miodem 200ml
24.04.2024 <b>Środa</b>	Zupa mleczna z makaronem ( <b>mleko</b> ) 220ml Bułka pszenna ( <b>pszenica</b> ) 40g z masłem ( <b>mleko</b> ) 6g, pasztet wieprzowy – wyrób własny ( <b>seler, gorczyca</b> ) 30g, kalarepka, rzodkiew 60g, Herbata owocowa 200ml	Zupa gulaszowa z ziemniakami ( <b>seler, pszenica</b> ) 250ml  Gruszka 65-85 g	Ryż z jabłkami i brzoskwiniami, polewa śmietankowa ( <b>mleko</b> ) 180g/40g Sok „Eliksir Elfów” ( jabłko, gruszka, czerwona porzeczka) 200ml	Kanapka z masłem ( <b>pszenica, mleko</b> ) 55g Mix warzyw ( marchewka, ogórek kiszony) 25g Woda z pomarańczą 200 ml
25.04.2024 <b>Czwartek</b>	Bułka veca ( <b>pszenica</b> ) 50g z masłem ( <b>mleko</b> ) 6g, jajko gotowane 30g, pomidor, szczypiorek 60 g, Kakao ( <b>mleko</b> ) 200ml	Zupa krem z buraka z grzankami ( <b>seler, pszenica</b> ) 250 ml  Banan 65-85 g	Kasza bulgur 120g, gulasz drobiowy ( <b>pszenica, seler</b> ) 90 g, marchew mini z masłem gotowana na parze ( <b>mleko</b> ) 90g Kompot truskawkowy 200ml	Mus owocowy „Złoty Skarb” – jabłko, marchewka, morela 100g Podplomyk ( <b>mleko, pszenica</b> ) 2 szt. Lemoniada z cytryną i miodem 200 ml
26.04.2024 <b>Piątek</b>	Płatki ryżowe na mleku 220ml Pieczywo mieszane pszenno-żytnie ( <b>pszenica, żyto</b> ) 40g z masłem ( <b>mleko</b> ) 6g, twaróg śmietankowy ( <b>mleko</b> ) 30g, papryka, sałata lodowa 40g Herbata z cytryną 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem ( <b>seler, mleko</b> ) 250 ml  Melon 65-85 g	Ziemniaki z koperkiem 120g, filet z miruny gotowany na parze ( <b>ryba</b> ) 80g kapusta kiszona z marchewką, jabłkiem i oliwą 90g Kompot wieloowocowy 200 ml	Ciasto marchewkowe ( <b>mleko, jaja, pszenica</b> ) – wypiek własny – 1 kawałek Sok „ Na straganie” ( jabłko, seler naciowy, cytryna) 200 ml

Zastrzegamy sobie prawo zmian w jadłospisie. Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zaznaczono pogrubioną czcionką. Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej L 304/43. W Przedszkolu Samorządowym w Kobierzycach w kuchni używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać wyżej wymienione alergeny w podawanych potrawach. Jadłospis opracowany jest dla dzieci o zapotrzebowaniu energetycznym 1400 kcal.

Szczegółowy wykaz potraw dostępny na stronie internetowej oraz w wersji papierowej w holu przedszkola.

# JADŁOSPIS

**29.04-03.05.2024 PRZEDSZKOLE**

	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad I Danie</b>	<b>Obiad II Danie</b>	<b>Podwieczorek</b>
29.04.2024 <b>Poniedziałek</b>	Płatki kukurydziane na mleku 220ml Chleb pszenny ( <b>pszenica</b> ) 40g z masłem ( <b>mleko</b> ) 6g, ser gouda roślinny 30g, pomidor, ogórek 60g Herbata żurawinowa 200ml	Zupa wiosenna z brukselką i ziemniakami ( <b>seler, mleko</b> ) 250ml  Jabłko 65-85 g	Risotto z mięsem drobiowym, marchewką, cukinią i papryką ( <b>pszenica</b> ) 230g Kompot truskawkowy 200 ml	Budyń waniliowy ( <b>mleko, jajko</b> ) z musem malinowym i płatkami migdałów ( <b>orzech</b> ) 150g Wafel ryżowy 1 szt. Lemoniada pomarańczowa z miodem 200 ml
30.04.2024 <b>Wtorek</b>	Chleb z ziarnem ( <b>pszenica-żyto</b> ) 50g z masłem ( <b>mleko</b> ) 6g, polędwica drobiowa ( <b>seler, gorczyca</b> ) 30g, rzodkiew , papryka 60g, Kakao ( <b>mleko</b> ) 200ml	Zupa ryżowa ( <b>seler</b> ) 250ml  Gruszka 65-85 g	Ziemniaki gotowane z koperkiem 120g, bitki z polędwiczki wieprzowej w sosie własnym ( <b>pszenica</b> ) 90g, buraczki z cebulą 90g Kompot wiśniowy 200 ml	Kisiel owocowy – wyrób własny 150ml Biszkopty bezcukrowe ( <b>pszenica, jaja</b> ) 24 g, Herbata żurawinowa 200ml
01.05.2024 <b>Środa</b>	 <p><b>1 MAJA</b> <b>ŚWIĘTO PRACY</b></p>			
02.05.2024 <b>Czwartek</b>	Bułka veca ( <b>pszenica</b> ) 50g z masłem ( <b>mleko</b> ) 6g, jajecznicza na maśle ( <b>jajko, mleko</b> ) 60g, rzodkiewka, szczypiorek 60g Kawa inka ( <b>mleko, jęczmień, żyto</b> ) 200ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami i mięsem ( <b>pszenica, seler</b> ) 250 ml  Banan 65-85 g	Makaron z serem w sosie jogurtowo-truskawkowym ( <b>mleko</b> ) 230g Kompot śliwkowy 200ml	Gofry ( <b>mleko, jajka, pszenica</b> ) z bitą śmietaną – wyrób własny - ( <b>mleko</b> ) i owocami 1 szt. Napar miętowy 200ml
03.05.2024 <b>Piątek</b>	 <p><b>3 maja</b> <b>Święto Konstytucji</b></p>			

Zastrzegamy sobie prawo zmian w jadłospisie. Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zaznaczono pogrubioną czcionką. Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej L 304/43. W Przedszkolu Samorządowym w Kobierzycach w kuchni używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać wyżej wymienione alergeny w podawanych potrawach. Jadłospis opracowany jest dla dzieci o zapotrzebowaniu energetycznym 1400 kcal.

Szczegółowy wykaz potraw dostępny na stronie internetowej oraz w wersji papierowej w holu przedszkola.