

22.06-26.06.2026 Przedszkole

	Śniadanie	Obiad I Danie	Owoc	Obiad II Danie	Podwieczorek	Dieta Bezmleczna
22.06.2026 Poniedziałek	Płatki ryżowe na mleku 220ml Chleb pszenny(pszenica, żyto) 40g z masłem (mleko) 6g, kielbasa sucha 30g, ogórek kiszony, sałata lodowa 60g, Herbata truskawkowa z syropem klonowym 200 ml	Zupa zimowa z groszkiem (woda, groszek , Marchew, Ziemniaki, Pietruszka, korzeń, kalafior, brokuł Seler korzeniowy, Por, Natka pietruszki, Śmietana 18% (mleko)250ml	Banan 65-85	Spaghetti z mięsem wieprzowym w sosie bolońskim (zawiera: pszenica, seler) z serem mozzarella (mleko) 230g, Kompot wiśniowy 200ml	Kefir bananowo-truskawkowy (zawiera: mleko) – wyrób własny 150g Bułka vega z masłem (zawiera: pszenica, mleko) 25g	Ś: Płatki jęczmienne na mleku roślinnym, Masło roślinne, O::bez sera P: Jogurt roślinny
23.06.2026 Wtorek	Chleb wieloziarnisty (zawiera: pszenica, żyto) 50g z masłem (zawiera : mleko) 6g, serek śmietankowy (mleko) 30g, papryka mix 60g Kakao (mleko) 200ml	Zupa krem z cukinii i brokuła (Woda, Ziemniaki, cukinia, brokuł Marchew, Pietruszka , Seler korzeniowy, Por, Cytryna, Koperek) z grzankami (pszenica) 250 ml	Jabłka 60 85-g	Ziemniaki z koperkiem 120g, Kotlet mielony panierowany (jajko, pszenica) 70g, marchewka z groszkiem 90g, Kompot wieloowocowy 200ml	Ciasto drożdżowe z owocami (Mąka pszenna , typ 450, Mleko 2% Jaja kurze całe, Cukier, Olej rzepakowy, Proszek do pieczenia) – wypiek własny – 1 kawałek Mleko 200 ml	Ś: Masło roślinne, Kakao na mleku roślinnym, serek roślinny O : ----- P: mleko do ciasta i picia roślinne
24.06.2026 Środa	Bułka maślana (zawiera: jajka, pszenica) 50g z masłem (zawiera: mleko)6g, dżem 30g, burak, kalarepka 60g, Herbata wiśniowa 200ml	Zupa kapuśniak z ziemniakami (Woda, kapusta kiszona , Ziemniaki, Marchew, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy, Por) 250 ml	Gruszka 65-80g	Kasza bulgur 120g, gulasz drobiowy z warzywami (filet z indyka, woda. Marchew, Olej rzepakowy Cebula, Pietruszka, korzeń, Mąka pszenna , Seler Por)90g, marchewka baby 90g Sok „ Elikir Elfów ”(jabłko, gruszka, czerwona porzeczka) 200ml	Mus „ owocowy „ Pokusa” ” Jabłko, pomarańcz, mango lio truskawka 85 g Biszkopty bezcukrowe 35g Napar wiśniowy 180ml	Ś: Masło roślinne, O:----- P: -----
25.06.2026 Czwartek	Stół szwedzki Chleb pszenno-żytni (pszenica, żyto) 60g z masłem (mleko) 6g ser żółty(mleko) 15g, szynka z kurczaka 15g, rzodkiewka, papryka, ogórek 60 Kawa inka (mleko, żyto, jęczmień) 200ml	Zupa koperkowa z ryżem (Woda, Marchew, ryż, Seler korzeniowy Pietruszka korzeń, Cebula, por, koperek) 250ml	Arbuz 65-85g	Purée ziemniaczane 120g, paluszki rybne (ryba) 60g, surówka szwedzka 90g Kompot truskawkowy 200	Bułka z jabłkiem 1 szt. Herbata z miodem 200 ml	Ś: Masło roślinne, ser roślinny, kawa inka na mleku roślinnym O:, ----- P:-----
26.06.2026 Piątek	Bułka grahamka (pszenica, żyto) 50g z masłem (mleko) 6g, pasta jajeczna (jajko) 30g pomidor malinowy,, szczypiorek 60g Kakao (mleko) 200 ml	Zupa botwinkowa z mięsem (Woda, Ziemniaki, mięso z fileta z indyka botwinka Marchew, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy, Por, Koperek) 250ml	Truskawki 65-80g	Pampuchy drożdżowe z polewą jogurtowo-malinową (mleko , pszenica, jajko) 180 g, I Sok „ Pomarańczowa Kraina ” (jabłko, pomarańcza, seler naciowy) 200ml	Salatka owocowa (mandarynka, jabłka, banan) Wafel ryżowy 15g Herbata malinowa 200ml	: Masło roślinne, Kakao na mleku roślinnym O: jogurt roślinny do polewy 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 alergen w podawanych potrawach. Jadłospis opracowany jest dla dzieci o 1400kcal.

29.06-03.07.2026 Przedszkole

	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad I Danie</i>	<i>Owoc</i>	<i>Obiad II Danie</i>	<i>Podwieczorek</i>	
29.06.2026 Poniedziałek	Chleb pszenny (pszenica, żyto) 50g, z masłem (mleko) 6g, pasztet drobiowy 30g, papryka, ogórek 60g Kawa inka (mleko, jęczmień, żyto) 200ml	Zupa brokułowa z ziemniakami (Woda, Brokuł, Marchew, Ziemniaki, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy, Śmietana(mleko) 30%, Por) 250ml	Jabłko 65- 85g	Makaron świderki (pszenica) 120g z gulaszem drobiowym (mięso z piersi kurczaka, bez skóry, Woda. Marchew, Olej rzepakowy, Cebula, Pietruszka, korzeń, Mąka pszenna , typ 450, Seler korzeniowy, Por) 90g, warzywa na parze 90g, Kompot truskawkowy 200ml	Frytki z keczupem Lemoniada z cytryną i miodem 200 ml	Ś: Masło roślinne kawa inka na mleku roślinnym, O: Zupa niezabielana P: masło roś
30.06.2026 Wtorek	Płatki orkiszowe na mleku 220g, chleb z ziarnem (pszenica, żyto) 40g z masłem (mleko) 6g, powidła 30g, kalarepka, burak 60g, Herbata owocowa 200ml	Zupa pomidorowa z ryżem (Woda, Marchew, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy, Por, Natka pietruszki, przecier pomidorowy Śmietana (mleko) 30%, makaron (mąka makaronowa pszenna .) 250 ml	Gruszka 65- 85 g	Ziemniaki z koperkiem 120g, kotlet schabowy (zawiera: jajko, pszenica) 90 g mizeria z jogurtem greckim (zawiera: mleko) 90g Kompot wielowocowy 180 ml	Chalka (zawiera: pszenice, jajko) z masłem bananem i kiwi 45g Napar rumiankowy 200ml	Ś: Masło roślinne Płatki orkiszowe na mleku roślinnym, O: Zupa niezabielana, P: masło roślinne

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 1400kca