

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

Poniedziałek 02.03.2026

Śniadanie:

Kakao, herbata z cytryną, pieczywo mieszane z masłem, wędlina pieczona, ser capri, sałata, pomidor, sałata, pestki dyni, jabłko

Alergeny: 1,7

Obiad:

Zupa brokułowa: wywar drobiowy, brokuły, marchew, seler, pietruszka, por, natka pietruszki, ziemniaki, śmietana 12%, przyprawy

Gulasz wieprzowy po węgiersku, kasza gryczana, ogórek św.: szynka wieprzowa, papryka, pieczarki, ogórek, przyprawy, zioła

Kompot wiśniowy

Alergeny: 1,7,9

Podwieczorek:

Jogurt nat. z bananami, ciastko owsiane, morele suszone: jogurt, banany, ciastka, morele,

Alergeny: 1,7,8

Wtorek 03.03.2026

Śniadanie:

Kawa inka, herbata z cytryną, pieczywo mieszane z masłem, szynka drobiowa, serek na słodko, papryka, sałata, nasiona słonecznika, pomarańcza

Alergeny: 1,7,

Obiad:

Zupa białą barszcz z makaronem: wywar drobiowy, marchew, pietruszka, seler, por, makaron, mąka, czosnek św., śmietana 12%, przyprawy

Kotlety „siekanie” z kurczaka, ziemniaki, sałata z jogurtem: filet z kurczaka, jajka, bułka tarta, ziemniaki, sałata, jogurt, przyprawy, zioła

Kompot wieloowocowy

Alergeny: 1,3,7,9,

Podwieczorek:

Bułka kajzerka z masłem, mleko, marchewka do chrupania

Alergeny: 1,7,

Środa 04.03.2026

Śniadanie:

Płatki kukurydziane na mleku, herbata z cytryną, pieczywo mieszane z masłem, polędwica sopocka, ogórek św., rzodkiewka, nasiona słonecznika, gruszka

Alergeny: 1,7

Obiad:

Zupa pomidorowa z ryżem: wywar drobiowy, sok pomidorowy, ryż, marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, przyprawy

Ryba „po grecku” z warzywami, ziemniaki: filet z miruny, jajka, bułka, ziemniaki, cebula, marchew, pietruszka, seler, passata pomidorowa, przyprawy

Herbata malinowa

Alergeny: 1,3,4,7,9

Podwieczorek:

Koktajl truskawkowy, ciasto kakaowe

Alergeny: 7

Czwartek 05.03.2026

Śniadanie:

Kawa inka, herbata, pieczywo mieszane z masłem, szynka wiejska, ser żółty, ogórek św., pomidor, pestki dyni, chipsy jabłkowe

Alergeny: 1,7

Obiad:

Zupa ze słodkiej kapusty: wywar drobiowy, kapusta, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, por, przyprawy

Schab w sosie, kluski śląskie, surówka z marchwi i białej rzodkiewki z sosem chrzanowym: schab wieprzowy, kluski śląskie, cebula, marchew, rzodkiew, chrzan, jogurt, przyprawy,

Alergeny: 1,3,7,9,

Kompot wieloowocowy

Podwieczorek:

Pieczywo razowe z masłem, wędliną drobiową i ogórkiem, bawarka

Alergeny: 1,7

Piątek 06.03.2026

Śniadanie:

Kakao, herbata, pieczywo mieszane z masłem, pasztet, jajko na twardo, sałata, papryka, nasiona słonecznika, mandarynka

Alergeny: 1,3,7,

Obiad:

Zupa grochowa: wywar drobiowy, groch, marchew, pietruszka, seler, por, ziemniaki, przyprawy

Makaron z serem i sosem truskawkowym: makaron, ser, cukier, truskawki

Kompot owocowy.

Alergeny: 1,3,7,9

Podwieczorek:

Jogurt owocowy bez dodatku cukru, banan

Alergeny: 1,3

Woda mineralna niegazowana dostępna jest stale na życzenie dziecka.

Kakao, herbata, bawarka, kawa inka, kompot słodzone naprzemiennie cukrem/miodem

1 łyżeczka (nie więcej niż 5/8g) na porcję.

Do potraw używana jest sól w ilości 1 płaska łyżeczka (nie więcej niż 5 g) na porcję

sporządził



zatwierdził

DYREKTOR

mgr Beata Grabczyk-Tomaszewicz



JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

Poniedziałek 09.03.2026

Śniadanie:

Kakao, herbata, pieczywo mieszane z masłem, filet z indyka, ser capri, sałata, pomidor, pestki dyni, banan

Alergeny: 1,7

Obiad:

Zupa z fasolki szparagowej: wywar drobiowy, fasolka, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, śmietana 12%, natka pietruszki, por, przyprawy

Spaghetti z mięsem i sosem pomidorowym, ogórek św.: szynka wieprzowa, makaron, pomidory, ogórek, zioła, przyprawy,

Kompot porzeczkowy:

Alergeny: 1,7,9,

Podwieczorek:

Budyń z płatków jaglanych, sos malinowy, herbatniki

Alergeny: 1,7,

Wtorek 10.03.2026

Śniadanie:

Kakao, herbata z cytryną, pieczywo mieszane z masłem, szynka dworska, twarożek ze szczypiorkiem, biała rzodkiew, papryka, nasiona słonecznika, jabłka

Alergeny: 1,7

Obiad:

Zupa ryżanka: wywar drobiowy, ryż, marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, przyprawy

Burgery wieprzowe, ziemniaki sos „tysiąca wysp” surówka z kapusty pekińskiej: łopata wieprzowa, jajka, bułka, ziemniaki, kapusta, papryka, ogórek, jogurt, majonez, przecier pomidorowy, przyprawy,

Kompot owocowy

Alergeny: 1,3,7,9,

Podwieczorek:

Bułka grahamka z masłem i pomidorem, bawarka

Alergeny 1,7

Środa 11.03.2026

Śniadanie:

Płatki na mleku, herbata, pieczywo mieszane z masłem, polędwica drobiowa, pomidor, ogórek kw., pestki dyni, gruszka

Alergeny: 1,7

Obiad:

Zupa pomidorowa z makaronem: wywar drobiowy, marchew, pietruszka, seler, por, sok pomidorowy, makaron, śmietana, przyprawy

Ryba pieczona w kawałku, ziemniaki, surówka z kapusty kiszonej: filet miruna, jajka, bułka, ziemniaki, kapusta, jabłka, przyprawy

Herbata owocowa

Alergeny: 1,3,4,7,9

Podwieczorek:

Actimel Danone, ciastko owsiane

Alergeny: 1,3,7

Czwartek 12.03.2026

Śniadanie:

Mleko, herbata, pieczywo mieszane z masłem, parówki z keczupem, papryka, sałata, pest. słonecznika, mandarynka

Alergeny: 1,7,10

Obiad:

Zupa fasolowa: wywar drobiowy, marchew, pietruszka, seler, por, fasola, ziemniaki przyprawy

Kurczak w sosie słodko – kwaśnym, ryż brązowy, ogórek konserwowy: filet drobiowy, papryka, ananas św., cebula, ryż, ogórek, przyprawy,

Kompot wieloowocowy

Alergeny: 1,7,9,

Podwieczorek:

Pieczywo razowe z masłem, wędliną i ogórkiem św., bawarka

Alergeny: 1,7

Piątek 13.03.2026

Śniadanie:

Kawa inka, herbata, pieczywo mieszane z masłem, wędlina, pasta jajeczna, marchew, sałata, pest. dyni, mus owocowy

Alergeny: 1,3,7

Obiad:

Zupa ogórkowa: wywar drobiowy, ogórek, marchew, pietruszka, seler, por, ziemniaki, przyprawy

Pierogi z serem i śmietaną: mąka, jajka, ser, śmietana

Kompot wiśniowy.

Alergeny: 1,3,7,9

Podwieczorek:

Placki z jabłkiem(wł.wyrób) mleko: mąka, jajka, jogurt, mleko, jabłka

Alergeny: 1,3,7,

Woda mineralna niegazowana dostępna jest stale na życzenie dziecka.

**Kakao, herbata, bawarka, kawa inka, kompot słodzone naprzemiennie cukrem/miodem
1 łyżeczka (nie więcej niż 5/8 g) na porcję.**

Do potraw używana jest sól w ilości 1 płaska łyżeczka(nie więcej niż 5 g) na porcję

sporządził



zatwierdził

DYREKTOR



mgr Beata Grabarczyk-Tomaszewicz