

Jadłospis

	Poniedziałek 15-04-2024 r.	Wtorek 16-04-2024 r.	Środa 17-04-2024 r.	Czwartek 18-04-2024 r.	Piątek 19-04-2024 r.
Śniadanie	<p>Kasza manna (15g) na mleku (200 ml) (alergeny:1,7)</p> <p>Pieczywo pszenno- żytnie i żytnie z dynią (40g), masłem (6g) (alergeny:1,7), szynką sokołowską (20g) i liściem sałaty</p> <p>Herbata malinowa (150 ml) Mandarynki (100g)</p>	<p>Płatki kukurydziane (15g) na mleku (200 ml) (alergeny: 7)</p> <p>Pieczywo pszenno- żytnie i razowe (40g) z masłem (6g) (alergeny:1,7), serem mozzarellą (20g) i pomidorem (20g), miód (15g)</p> <p>Herbata z dzikiej róży (150 ml) Winogrona (100g)</p>	<p>Kaszka kuskus (15g) na mleku (200 ml) (alergeny:1,7)</p> <p>Pieczywo pszenno- żytnie i razowe z żurawiną (40g), masłem (6g) (alergeny:1,7), parówką z kurczaka (30g) i keczupem</p> <p>Herbata z aronii (150 ml) Banan (100g)</p>	<p>Kakao na mleku (200 ml) (alergeny:7)</p> <p>Pieczywo pszenno- żytnie i razowe ze słonecznikiem (30g) z masłem (6g) (alergeny:1,7), kielbasą żywecią (20g) i pomidorkami koktajlowymi (20g) i pastą z jaj ze szczypiorem (15g) (alergeny: 3)</p> <p>Herbata z aronii (150 ml) Kiwi (100g)</p>	<p>Zacierka (15g) na mleku (200 ml) (alergeny: 1,3,7)</p> <p>Pieczywo pszenno- żytnie i żytnie z dynią (40g), masłem(6g) (alergeny:1,7), schabem krotoszyńskim (20g) i papryką (20g), twarożek z rzodkiewką (20g)</p> <p>Herbata z czarnej porzeczki (150 ml) Jabłko (100g)</p>
Obiad	<p>Zupa cebulowa (250 ml) (alergeny: 9)</p> <p>Pulpety w sosie pomidorowym (60g) (alergeny: 1,3), makaron (40g), surówka z kapusty pekińskiej z papryką, kukurydzą i ogórkiem zielonym (80g)</p> <p>Kompot wieloowocowy (150 ml)</p>	<p>Barszcz ukraiński (250 ml) (alergeny: 7,9)</p> <p>Kotlet z piersi kurczaka (60g) (alergeny: 1,3), ziemniaki (180g), sałata z rzodkiewką i śmietaną (40g), surówka wielowarzywna (40g)</p> <p>Kompot wiśniowy (150 ml)</p>	<p>Grochówka (250 ml) (alergeny: 9)</p> <p>Kluski leniwe z masłem (120g) (alergeny: 1,3,7), surówka z marchwi i jabłka (80g)</p> <p>Kompot z czarnej porzeczki (150 ml)</p>	<p>Kapuśniak z pomidorami (250 ml) (alergeny: (9)</p> <p>Gulasz wołowy (60g), kasza bulgur (30g) (alergeny:1), surówka z ogórka kiszzonego i papryki (40g), fasolka szparagowa (40g)</p> <p>Kompot z wieloowocowy (150 ml)</p>	<p>Krem z dyni z grzankami (250 ml) (alergeny: 1,9)</p> <p>Okoń nilowy (60g) (alergeny: 1,3,4), ziemniaki (180g), surówka z kiszonej kapusty (40g), sałatka z pomidorów (40g)</p> <p>Mięta (150 ml)</p>
Podwieczorek	<p>Zapiekanka z pieczywa tostowego (30g) z masłem (6g), szynką, serem żółtym i keczupem</p> <p>Herbata z cytryną (150 ml)</p>	<p>Jabłko pieczone z dżemem (150g)</p> <p>Herbatniki (20g)</p> <p>Herbata owocowa (150 ml)</p>	<p>Bułka pszenna (30g) z masłem (6g) (alergeny: 1,7), połówką aleksandryjską (20g) i kiszonym ogórkiem (20g)</p> <p>Herbata z cytryną (150 ml)</p>	<p>Ciasto drożdżowe (100g) (alergeny: 1,3,7)</p> <p>Kisiel (150 ml)</p>	<p>Kajzerka (30g) z masłem (6g), kabanosami drobiowymi (20g) i zielonym ogórkiem (20g)</p> <p>Herbata z cytryną (150 ml)</p>



Dzieci mają zapewniony dostęp do świeżej wody pitnej w ciągu całego pobytu w przedszkolu jak i do posiłków.