

**JADŁOSPIS W DNIACH OD 08.04.2026 DO 21.04.2026 r.**

<b>DATA, DZIEŃ</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>OBIAD</b>	<b>PODWIECZOREK</b>
<b>ŚRODA</b> <b>08.04.2026r.</b>	Chleb mieszany /25g/ masło, wędlina. /20g/, pomidor, ogórek, papryka żółta, szczypiorek, kawa z mlekiem ( <b>laktoza, gluten</b> ) /200g/ Wartość kaloryczna: 349,31 kcal	Zupa fasolowa z ziemniakami ( <b>seler</b> ) /250g/ Risotto z mięsem i sosem pomidorowym ( <b>laktoza</b> ) /150g/, kompot wieloowocowy, banan Wartość kaloryczna: 452,34 kcal	Chałka drożdżowa, masło ( <b>gluten, laktoza</b> ) /70g/, miód, kakao z mlekiem ( <b>laktoza</b> ) /200g/, jabłko Wartość kaloryczna: 382,18 kcal
<b>CZWARTEK</b> <b>09.04.2026r.</b>	Chleb graham ( <b>gluten</b> ) /50g/, masło, twarożek z rzodkiewką ( <b>laktoza</b> ) /25g/, płatki owsiane na mleku ( <b>laktoza</b> ) /200g/, pomarańcza Wartość kaloryczna: 387,02 kcal	Zupa selerowa z makaronem ( <b>seler, gluten</b> ) /250g/ ziemniaki /150g/, kotlet schabowy ( <b>gluten, jaja</b> ) /60g/, mizeria ze śmietaną ( <b>laktoza</b> ) /80g/ kompot wieloowocowy /200g/ Wartość kaloryczna: 540,42 kcal	Szaszłyki owocowe (kiwi, banan, mandarynka) z bitą śmietaną ( <b>laktoza</b> ) /150g/, biszkopt ( <b>gluten</b> ) /15g/ Wartość kaloryczna: 165,02 kcal
<b>PIĄTEK</b> <b>10.04.2026r.</b>	Chleb razowo - żytni /25g/, masło ( <b>laktoza</b> ) /50g/, pasta z jaj i ryby ze szczypiorkiem, kawa z mlekiem ( <b>laktoza, gluten</b> ) /200g/, gruszka Wartość kaloryczna: 369,00 kcal	Zupa jarzynowa z ryżem ( <b>seler, laktoza</b> ) /250g/ pierogi ruskie ( <b>gluten, jajka, laktoza</b> ) /150g/, kompot wieloowocowy /200g/, melon Wartość kaloryczna: 392,93 kcal	Weka z masłem ( <b>laktoza, gluten</b> ) /120g/, sałatka z sera żółtego, jajek, kukurydzy Herbata z cytryną /200g/, mandarynka Wartość kaloryczna: 172,82 kcal

<b>PONIEDZIAŁEK</b> <b>13.04.2026r.</b>	Chleb z siemieniem ( <b>gluten</b> ) /25g/, masło ( <b>laktoza</b> ) półmisek różnorodności (szynka, pomidor, sałata zielona, rzodkiewka, szczypiorek /100g/, kawa z mlekiem ( <b>laktoza, gluten</b> ) /200g/ Wartość kaloryczna: 340,92 kcal	Zupa pieczarkowa z kaszą wiejską ( <b>seler, laktoza</b> ) /250g/ zapiekanka ziemniaczana z boczkiem ( <b>jaja, laktoza</b> ) /150g/, sałata zielona z <b>jajkiem</b> /80g/, kompot wieloowocowy /200g/ Wartość kaloryczna: 514,75 kcal	Gofry z bitą śmietaną i brzoskwiniami ( <b>laktoza, gluten</b> ) /150g/, herbata owocowa /200g/ Wartość kaloryczna: 320,18 kcal
<b>WTOREK</b> <b>14.04.2026r.</b>	Chleb graham ( <b>gluten</b> ) /25g/, masło, ser żółty ( <b>laktoza</b> ) /25g/, papryka, ogórek, szczypiorek Kasza manna na mleku ( <b>laktoza</b> ) /200g/, mango Wartość kaloryczna: 378,82	Zupa brokułowa z grzankami ( <b>seler, gluten, laktoza</b> ) /250g/ ziemniaki /150g/ karkówka duszona w ziołach /80g/, surówka z buraków, jabłek i cebuli /80g/, kompot wieloowocowy /200g/ Wartość kaloryczna: 455,53 kcal	Placek piernik (wyrób własny) ( <b>gluten, laktoza</b> ) /40g/ , koktajl mleczno – owocowy z malinami ( <b>laktoza</b> ) /200 g/ Wartość kaloryczna: 357,18 kcal
<b>ŚRODA</b> <b>15.04.2026r.</b>	Chleb wiejski ( <b>gluten</b> ) /25g/, masło ( <b>laktoza</b> ) /25g/, kiełbasa na gorąco, ketchup /100g/, herbata z miodem i cytryną /200g/ Wartość kaloryczna: 421,00 kcal	Barszcz czerwony z ziemniakami ( <b>seler, laktoza</b> ) /250g/ łazanki z kapustą ( <b>gluten, jajka</b> ) /150g/, kompot wieloowocowy /200g/, banan Wartość kaloryczna: 472,22 kcal	Weka z masłem ( <b>gluten, laktoza</b> ) /150g/, sałatka jarzynowa ( <b>jajka</b> ) /50g/, kawa z mlekiem ( <b>laktoza, gluten</b> ) /200g/, jabłko Wartość kaloryczna: 320,28kcal
<b>CZWARTEK</b> <b>16.04.2026r.</b>	Chleb graham, masło, powidło ( <b>gluten, laktoza</b> ) /25g/, makaron na mleku ( <b>laktoza, gluten</b> ) /200g/, arbuz Wartość kaloryczna: 360,06 kcal	Zupa koperkowa z ryżem ( <b>seler, laktoza</b> ) /250g/ ziemniaki puree/150g/ eskalopki z drobiu ( <b>laktoza, gluten, jaja</b> )/80g/ surówka z kapusty pekińskiej z brzoskwiniami /80g/, kompot wieloowocowy /200g/ Wartość kaloryczna: 531,86 kcal	Budyń czekoladowy ( <b>gluten, laktoza</b> ) /200g/, melon, herbatnik ( <b>gluten</b> ) Wartość kaloryczna: 265,07 kcal
<b>PIĄTEK</b>	Chleb mieszany ( <b>gluten</b> ) /25g/, masło, serek topiony ( <b>laktoza</b> ) /30g/, pomidor,	Zupa kalafiorowa z makaronem ( <b>seler, gluten, laktoza</b> ) /250g/ ziemniaki puree	Drożdżówka z serem ( <b>gluten, laktoza</b> ) /150g/, herbata

<b>17.04.2026r.</b>	szczypiorek, kawa z mlekiem ( <b>laktoza, gluten</b> ) /200g/ Wartość kaloryczna: 317, 54 kcal	/150g/, ryba duszona w jarzynach ( <b>seler</b> ) /80g/, kompot wieloowocowy /200g/, gruszka Wartość kaloryczna: 448,02 kcal	owocowa /200g/, mandarynka Wartość kaloryczna: 325,42 kcal
<b>PONIEDZIAŁEK</b> <b>20.04.2026r.</b>	Chleb razowo – żytni, masło ( <b>gluten, laktoza</b> ) /25g/, półmisek różności (wędlina, pomidor, ogórek, papryka, szczypiorek) /80g/, kawa z mlekiem ( <b>laktoza, gluten</b> ) /200g/ Wartość kaloryczna: 342,11 kcal	Zupa ziemniaczana zabieleną ( <b>seler, laktoza</b> ) /250g/ makaron ze szpinakiem ( <b>gluten, jajka, laktoza</b> ) /150g/, kompot wieloowocowy /200g/, banan Wartość kaloryczna: 400,85 kcal	Weka z masłem, pasta z <b>jaj</b> i kiełbasy wiejskiej ze szczypiorkiem /50g/, herbata z cytryną /200g/, mango Wartość kaloryczna: 187, 14 kcal
<b>WTOREK</b> <b>21.04.2026r.</b>	Chleb graham, masło ( <b>gluten, laktoza</b> ) /25g/, twarożek z awokado, płatki kukurydziane na mleku ( <b>laktoza</b> ) /200g/, jabłko Wartość kaloryczna: 372,11 kcal	Zupa pomidorowa z lanym ciastem ( <b>seler, gluten, laktoza</b> ) /250g/ ziemniaki puree /150g/, bitki wołowe (ligawa wołowa) /80g/ sałatka z ogórków kiszonych z cebulką /80g/, kompot wieloowocowy Wartość kaloryczna: 371,86 kcal	Musli owocowe (kiwi, banan, brzoskwinia, ananas) z bitą śmietaną, chrupki kukurydziane /200g/ ( <b>gluten, laktoza</b> ) Wartość kaloryczna: 193,49 kcal

1. Pogrubione czcionką składniki zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego I Rady Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. zawierając substancję lub produkty, które mogą powodować alergie lub reakcje nietolerancji występujące w posiłkach przygotowywanych w naszym przedszkolu.
2. Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowanych.
3. Między posiłkami dzieci otrzymują do picia wodę źródlaną.

DYREKTOR PRZEDSZKOLA

INTENDENT

KUCHARKA