

JADŁOSPIS- PRZEDSZKOLE 31.03 – 30.04. 2025

<p>31.03.2025</p> <p><b><u>Śniadanie</u></b>          Bułka Kajzerka ( 1a )          Masło ( 7 )          Kiełbasa żywiecka z indykiem (1a,9,10,11 )          Jajecznica na maśle ze szczypiorkiem ( 3, 7 )          Ogórek zielony          Papryka czerwona          Sałata          Kawa Inka z mlekiem ( 7 )</p> <p><b><u>Zupa</u></b>          Pieczarkowa z ziemniakami (1a,9)</p> <p><b><u>II danie</u></b>          Łazanki z kapusta kiszoną ( 1a)          Patera warzyw: marchew, ogórek kiszony, papryka          Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Deser</u></b>          Mandarynka</p>	<p>01.04.2025</p> <p><b><u>Śniadanie</u></b>          Mini kanapeczki - tartinki:          Bagietka wieloziarnista ( 1a )          Masło ( 7 )          Szynka drobiowa ( 1a, 9, 10, 11 )          Ser Parmezan ( 7 )          Pomidorki koktajlowe          Ogórek zielony          Papryka czerwona          Sałata          Szczypiorek          Herbata z cytryną</p> <p><b><u>Zupa</u></b>          Krupnik z kaszą jęczmienną (1c,9)</p> <p><b><u>II danie</u></b>          Pierogi ruskie z okrasą (1,3,7)          Kompot wieloowocowy</p> <p>Patera warzyw: marchew, papryka, ogórek kiszony</p> <p><b><u>Deser</u></b>          Budyń waniliowy z sokiem malinowym ( 7 )</p>	<p>02.04.2025</p> <p><b><u>Śniadanie</u></b>          Chleb pszenno-żytni (1a,b)          Masło (7)          Serek topiony ( 7 )          Pasta z czerwonej fasoli          Szynka z indyka          Pomidor          Ogórek zielony          Rzodkiewka          Sałata          Szczypiorek          Kakao(7)</p> <p><b><u>Zupa</u></b>          Rosół z ryżem (1a, 9)</p> <p><b><u>II danie</u></b>          Gulasz wieprzowy z cieciorą (1,9)          Kasza gryczana          Ogórek kiszony          Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Deser</u></b>          Ciasteczka wielozbożowe (1a, 3, 7, 12 )</p>	<p>03.04.2025</p> <p><b><u>Śniadanie</u></b>          Kaszka manna na mleku(1a, 7)          Morele suszone(12)          Chleb wiejski z makiem(1a)          Masło(7)          Szynka gotowana wieprzowa (1a,9,10,11)          Ogórek kiszony          Papryka czerwona          Rzodkiewka          Szczypiorek          Sałata          Herbata z cytryną</p> <p><b><u>Zupa</u></b>          Pomidorowa z makaronem (1a,3,7,9)</p> <p><b><u>II danie</u></b>          Kotlet mielony drobiowo – wieprzowy (1,3,7)          Ziemniaki          Jarzynka z buraczków          Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Deser</u></b>          Banan</p>	<p>04.04.2025</p> <p><b><u>Śniadanie</u></b>          Rogal maślany (1a)          Masło(7)          Miód          Twaróg ze śmietaną i szczypiorkiem ( 7 )          Pasta z warzyw i parmezanu (7)          Papryka czerwona słupki          Ogórek zielony słupki          Herbatka owoce leśne</p> <p><b><u>Zupa</u></b>          Wiosenna z brokułami(1a,7,9)</p> <p><b><u>II danie</u></b>          Filet z miruny w chrupiącej panierce (1, 3, 4)          Ziemniaki w ziołach          Surówka z kapusty pekińskiej z papryką czerwoną, kukurydzą, ogórkiem kiszonym, marchewką i sosem jogurtowo- ziołowym (7)          Sok pomarańczowy</p> <p><b><u>Deser</u></b>          Jabłko</p>
--	--	--	--	--

- *W placówce opracowywane są składy potraw, które są weryfikowane na bieżąco. Pelen skład potraw dostępny u intendenta.*

W związku z załącznikiem II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. informujemy, że w produktach wykorzystywanych do przygotowania posiłków dla dzieci, znajdują się substancje mogące powodować alergie lub reakcje nietolerancji pokarmowej.

#### **Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji**

1. Zboża zawierające gluten, tj. m.in.:  
pszenica, ( 1a )  
żyto, ( 1b )  
jęczmień, (1c )  
owies, ( 1d )  
orkisz ( 1e )
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne(arachidowe) i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy, tj. migdały, orzechy: laskowe, włoskie, nerkowca; pistacje
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin
14. Mięczaki

W związku z powyższym w jadłospisie przy poszczególnym daniu lub produkcie zostały podane cyfry, które oznaczają jakie alergeny mogą wystąpić w przygotowywanych posiłkach.