

## JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

**Poniedziałek, 15 czerwca 2026 r.**

Alergeny

Śniadanie	Chleb mieszany z masłem, żółtym serem, ogórkiem zielonym, herbata		Gluten, mleko, soja, orzechy, sezam
Obiad	Zupa	„Krupnik z kaszy jęczmiennej” - 1 porcja. Składniki: kości wieprzowe, włoszczyzna mrożona, kasza jęczmienna, ziemniaki, natka, woda, przyprawy.	Seler, gluten
	II danie	„Naleśniki z dżemem” - 1 porcja. Składniki: Mleko, mąka, jajka, olej rzepakowy, dżem. Woda do picia/kompot	Mleko, jaja, gluten
Podwieczorek	Mix owoców świeżych, herbata		

**Wtorek, 16 czerwca 2026 r.**

Alergeny

Śniadanie	Kanapka z masłem, kielbasą kraskowską, pomidorem, herbata		Gluten, mleko, gorczyca
Obiad	Zupa	„Zupa brokułowa” - 1 porcja. Składniki: porcja rosółowa, włoszczyzna mrożona, ziemniaki, brokuł mrożony, przyprawy, woda.	Seler
	II danie	„Kotlet pizza podany z ziemniakami i surówką z kapusty pekińskiej” - 1 porcja. Składniki: ziemniaki, filet drobiowy, olej rzepakowy, kapusta pekińska, masło, jaja, ser gouda, mąka ziemniaczana, miód, majonez, musztarda, przyprawy Woda do picia/kompot	Seler, gorczyca, gluten, jaja, mleko
Podwieczorek	Kaszka manna na mleku, biszkopty, herbata		Gluten, mleko

**Środa, 17 czerwca 2026 r.**

Alergeny

Śniadanie	Bułka mleczna z masłem, kakao		Gluten, mleko
Obiad	Zupa	„Kapuśniak” - 1 porcja. Składniki: kapusta kwaszona, kości wieprzowe, ziemniaki, włoszczyzna mrożona, przyprawy, woda	Seler, gorczyca
	II danie	„Fasolka po bretońsku z pieczywem” - 1 porcja. Składniki: fasola biała drobna, boczek surowy wieprzowy, kielbasa dobra, pieczywo, przyprawy, koncentrat pomidorowy, cebula, czosnek. Woda do picia/kompot	Gluten, seler
Podwieczorek	Kanapka z masłem, kabanosy, herbata		Gluten, mleko, soja, seler, gorczyca

**Czwartek, 18 czerwca 2026 r.**

Alergeny

Śniadanie	Chleb mieszany z masłem, pasztetem drobiowym, pomidorem, herbata		Gluten, mleko, soja, gorczyca
Obiad	Zupa	„Krem wielowarzywny z groszkiem ptysiowym” - 1 porcja. Składniki: włoszczyzna mrożona, groszek ptysiwomasło, śmietana kremówka, przyprawy, woda.	Seler, gluten, mleko
	II danie	„Mięso mielone z ziemniakami puree oraz buraczkami na zimno” - 1 porcja. Składniki: łopatka, jaja, bułka tarta, masło, mleko, ziemniaki, olej rzepakowy, buraji świeże, przyprawy, . Woda do picia/kompot	Gluten, jaja, mleko, seler
Podwieczorek	Jogurt naturalny z herbatnikami, herbata		Gluten, mleko

**Piątek, 19 czerwca 2026 r.**

Alergeny

Śniadanie	Chleb mieszany z masłem, dżemem truskawkowym, herbata		Gluten, mleko
Obiad	Zupa	„Barszcz czerwony zabieleny z makaronem i natką pietruszki” - 1 porcja. Składniki: porcja rosółowa, makaron, śmietana kremówka, włoszczyzna świeża, buraki świeże przyprawy, woda.	Seler, gluten, mleko
	II danie	„Gzika podana z ziemniakami i koprem” - 1 porcja. Składniki: ser twarogowy, śmietana 18%, koper, szczypiorek, ziemniaki, masło, przyprawy. Woda do picia/kompot	Mleko
Podwieczorek	Drożdżówka z kruszonką, herbata		Mleko, gluten, jaja

Jadłospis został ustalony przez:

Szef kuchni: Krystyna Straszewska  
Intendent: Joanna Szóstak

Zastrzegamy sobie prawo do nanoszenia ewentualnych zmian w jadłospisie.