

# Jadłospis – Przedszkole

## od 15.06.2026r.- 19.06.2026r.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Kasza manna na mleku, syrop malinowy, chleb (mąka pszenno – żytnia) z masłem, kielbasą żywiecką, serem żółtym, pomidorem. Herbata.	Kolorowe kanapki (pieczywo pszenno – razowe) – z masłem, szynką wieprzową, pomidorem, ogórkiem, sałatą, rzodkiewką. Kakao na mleku.	Chleb (mąka pszenno - żytnia) z masłem, polędwicą drobiową, ogórkiem, <b>pomidorem, serkiem śmietankowym.</b> Herbata owocowa	<b>Płatki owsiane na mleku,</b> chleb (mąka pszenno - żytnia) z masłem, kielbasą krakowską, ogórkiem. Herbata miętowa.	Pasta jajeczna, pieczywo pszenno - żytnie z masłem, dżemem malinowym, pasztetem drobiowym, <b>wędliną, pomidorem, twarożkiem z jogurtem naturalnym.</b> Herbata owocowa.
II ŚNIADANIE	KIWI	TRUSKAWKI	BANAN	WINOGRONO	JABŁKA
OBIADY	Zupa pomidorowa z makaronem świderki na wywarze mięsnym z jarzynami – seler, pietruszka, marchew, por, natka pietruszki. Rogal z kruszonką.	Pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym podane z ryżem parabolicznym. Surówka z marchewki i groszku podana z masłem i bułką tartą. Kompot wieloowocowy.	Zupa zacierkowa z ziemniakami na wywarze mięsnym z jarzynami (marchew, pietruszka, seler, por). Naleśniki z dżemem – wyrób własny (mleko, mąka pszenna, jajko).	Panierowany filet z kurczaka podany z ziemniakami i mizerią. Soczek jabłkowy ze słomką.	Sznycelki z tilapii (mąka pszenna, jajka) podane z ziemniakami oraz surówką z kiszanej kapusty, marchewki, jabłka. Kompot wieloowocowy.
PODWIECZOREK	Gofry – wyrób własny (mąka pszenna, twaróg, jajko).	Chleb z masłem, kielbasą bostońską, ogórkiem. Herbata.	Soczek ze słomką, biszkopty.	Jogurt owocowy, wafle różowe.	Budyń waniliowy z sokiem malinowym.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: ziele angielskie, pieprz naturalny, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, ziola prowansalskie, papryka słodka. Zgodnie z informacjami od producenta mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, soi, selera i gorczyca. Alergeny: Seler, laktoza (śmietana, mleko), gluten, jaja.

# Jadłospis – Szkoła Podstawowa

od 15.06.2026r.- 19.06.2026r.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
Obiady	Zupa pomidorowa z makaronem świderki na wywarze mięsnym z jarzynami – seler, pietruszka, marchew, por, natka pietruszki. Rogal z kruszonką.	Pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym podane z ryżem parabolicznym. Surówka z marchewki i groszku podana z masłem i bułką tartą. Kompot wieloowocowy.	Zupa zacierkowa z ziemniakami na wywarze mięsnym z jarzynami (marchew, pietruszka, seler, por). Naleśniki z dżemem – wyrób własny (mleko, mąka pszenna, jajko).	Panierowany filet z kurczaka podany z ziemniakami i mizerią. Soczek jabłkowy ze słomką.	Sznycelki z tilapii (mąka pszenna, jajka) podane z ziemniakami oraz surówką z kiszonej kapusty, marchewki, jabłka. Kompot wieloowocowy.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: ziele angielskie, pieprz naturalny, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, zioła prowansalskie, papryka słodka. Zgodnie z informacjami od producenta mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, soi, selera i gorczycy. Alergeny: Seler, laktoza (śmietana, mleko), gluten, jaja.

