

JADŁOSPIS 08.06.2026-12.06.2026

Data	Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
08.06.2026	Poniedziałek	Płatki ryżowe na mleku 2 % , 200g (mleko), kanapka z masłem ekstra , serem żółtym, ogórkiem i pomidorem ,85g (chleb pszenno-żytni(mąka pszenna ,mąka żytnia), chleb orkiszowy(mąka pszenna , mąka żytnia), mleko), herbata owocowa z cukrem trzcinowym, 250ml, gruszka,80 g	Zupa koperkowa z ziemniakami, zieloną pietruszką, 250g(seler , śmietana(z mleka), klopsiki drobiowo-wieprzowe duszone w sosie pomidorowym,150g klopsiki(bułka pszenna(mąka pszenna), mleko , jaja),sos(mąka pszenna), kasza jęczmienna pęczak gotowana,120g(jęczmień), sałata masłowa z jogurtem naturalnym, 50g (mleko), kompot z owoców mieszanych z cukrem trzcinowym ,250ml	Chałka z masłem ekstra, 50g(mąka pszenna , jaja , mleko), kawa zbożowa na mleku 2% z cukrem trzcinowym,150g (mleko , jęczmień , żyto), arbuz,80g
09.06.2026	Wtorek	Kanapka z masłem ekstra , szynką wędzoną, pomidorem i szczypiorkiem, 100g (chleb pszenno-żytni(mąka pszenna ,mąka żytnia), chleb orkiszowy(mąka pszenna , mąka żytnia), mleko), kakao na mleku 2% z cukrem trzcinowym, 150g(mleko), arbuz,80g	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną z zieloną pietruszką, koperkiem, 250g (seler , jęczmień), pierś z indyka panierowana, pieczona, 90g (mąka pszenna , bułka tarta (mąka pszenna), jaja , mleko), ziemniaki gotowane z koperkiem,150g, surówka z sałaty lodowej, rzodkiewki, ogórka, papryki i szczypiorku, 80g, kompot z owoców mieszanych z cukrem trzcinowym,250 ml	Serek o smaku truskawkowym,130g(z mleka), bułka pszenna z masłem ekstra, 30g(mąka pszenna , mleko), jabłko,80g
10.06.2026	Środa	Kanapka z masłem ekstra , pastą jajeczną(jaja, jogurt naturalny, ser żółty, szczypiorek) i papryką , 100g (chleb pszenno-żytni(mąka pszenna ,mąka żytnia), chleb orkiszowy(mąka pszenna , mąka żytnia), mleko , jaja), kawa zbożowa na mleku 2% z cukrem trzcinowym,150g (mleko , jęczmień , żyto),jabłko,80g	Zupa z soczewicy z zieloną pietruszką, koperkiem ,250g (seler), makaron pełnoziarnisty gotowany ze szpinakiem , serem twarogowym i masłem, 200g (makaron(mąka pszenna pełnoziarnista), ser twarogowy(z mleka), mleko), kompot z owoców mieszanych z cukrem trzcinowym, 250ml	Budyń o smaku waniliowym/wyrób własny/,100g (mleko , mąka pszenna , jaja), bułka pszenna z masłem ekstra,30g(mąka pszenna , mleko),gruszka,80g

11.06.2026	Czwartek	Płatki jaglane na mleku 2%, 200g (mleko), kanapka z masłem ekstra, serem twarogowym z jogurtem naturalnym i miodem, 75g, (chleb pszenno-żytni(mąka pszenna , mąka żytnia), chleb orkiszowy(mąka pszenna , mąka żytnia), mleko), herbata owocowa z cukrem trzcinowym, 250ml, ananas, 80 g	Zupa ogórkowa z ryżem, zieloną pietruszką, koperkiem, 250g(seler), śmietana(z mleka), filet z miruny panierowany, pieczony, 90g, (miruna(ryby), mąka pszenna , bułka tarta(mąka pszenna), jaja , mleko), ziemniaki gotowane z koperkiem, 150g, surówka z marchewki, 80g, kompot z owoców mieszanych z cukrem trzcinowym ,250ml	Zapiekanka z pieczywa pszennego z sosem pomidorowym, serem mozzarella ,75g(mąka pszenna , mleko) herbata owocowa z cukrem trzcinowym , 250ml, jabłko, 80g
12.06.2026	Piątek	Kanapka z masłem ekstra, schabem wieprzowym ,pieczonym /wyrób własny/,ogórkiem i pomidorem, 100g (chleb pszenno-żytni(mąka pszenna , mąka żytnia), chleb orkiszowy(mąka pszenna , mąka żytnia), mleko), kakao na mleku 2% z cukrem trzcinowym ,150g(mleko), gruszka, 80g	Zupa kalafiorowa z ziemniakami, zieloną pietruszką, koperkiem, 250g(seler), śmietana(z mleka), ryż zapiekany z mięsem drobiowym i warzywami, 300g(seler , mleko), kompot z owoców mieszanych z cukrem trzcinowym ,250ml	Jogurt owocowy, 150g(z mleka), wafle kukurydziane z polewą malinową, 35g(mleko , soja), arbuz, 80g

Wykaz wszystkich alergenów w przedszkolu :

1.zboża zawierające gluten tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, a także produkty pochodne

2.Jaja

3.Ryby

4.Soja

5. Mleko i produkty pochodne(łącznie z laktozą)

6.Seler

Zgodnie z informacją od producenta produkty mogą zawierać śladowe ilości alergenów : glutenu, mleka, jaj, soi, selera, gorczycy , orzechów, orzeszków ziemnych, sezamu

Szczegółowy wykaz składników produktów i dań dostępny u intendenta

Do smażenia, duszenia , pieczenia i do przygotowywania surówek używany jest olej rzepakowy.

W przedszkolu stosowane są naturalne składniki, nie używa się koncentratów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.

Zawartość cukru w 250 ml przygotowanego produktu gotowego do spożycia wynosi 3g.

Dodatek soli do produkcji potraw na jedną osobę na dzień wynosi 1,4g.

Do przygotowania posiłków używane są naturalne przyprawy: pieprz czarny, liść laurowy, majeranek, ziele angielskie, oregano, bazylia, tymianek, papryka słodka, rozmaryn ,curry.

Woda/ woda z cytryną /woda z pomarańczą/ woda z miętą/ do picia dostępna jest w ciągu całego dnia.

Zgodnie z załącznikiem nr 1 do Zarządzenia p.o. Dyrektora Publicznego Przedszkola w Jedlni- Letnisko Nr 12/2020/2021 z dnia 04.01.2021r. § 2 punkt 11 wydawanie do domu podwieczorku, stanowiącego część wyżywienia dziennego dziecka możliwa jest w formie zamkniętego fabrycznie produktu, nie przygotowanego bezpośrednio przez kuchnię.