

JADŁOSPIS 03.08.2026-07.08.2026

Data	Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
03.08.2026	Poniedziałek	Płatki jaglane na mleku 2 % ,200g (mleko), kanapka z masłem ekstra, serem żółtym, ogórkiem i papryką, 85g (chleb pszenno-żytni(mąka pszenna ,mąka żytnia), chleb orkiszowy(mąka pszenna ,mąka żytnia), mleko), herbata owocowa z cukrem trzcinowym, 250ml, brzoskwinia ,80g	Zupa zacierkowa z zieloną pietruszką, koperkiem, 250g (makaron zacierka(mąka pszenna , jaja), seler), kotlet mielony drobiowy z serem żółtym, panierowany, pieczony, 90g (bułka tarta(mąka pszenna), jaja , mleko), ziemniaki gotowane z koperkiem,150g, sałata masłowa z jogurtem naturalnym, 50g (mleko),kompot z owoców mieszanych z cukrem trzcinowym, 250 ml	Kanapka z masłem ekstra i miodem, 50g (chleb pszenno-żytni(mąka pszenna ,mąka żytnia), chleb orkiszowy(mąka pszenna , mąka żytnia , mleko), kakao na mleku 2% z cukrem trzcinowym, 150g(mleko), banan,80g
04.08.2026	Wtorek	Kanapka z masłem ekstra, jajkiem, rzodkiewką i ogórkiem , 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), morela,80g	Zupa koperkowa z ziemniakami, zieloną pietruszką, 250g(seler , śmietana (z mleka), kluski leniwe z masłem i bułeczką,200g(mąka pszenna , jaja , mleko), surówka z marchewki i jabłka, 80g 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), arbuz, 80g
05.08.2026	Środa	Kanapka z masłem ekstra, polędwicą sopocką, ogórkiem i papryką, 100 g (chleb pszenno-żytni(mąka pszenna ,mąka żytnia), chleb orkiszowy(mąka pszenna ,mąka żytnia), mleko), kakao na mleku 2% z cukrem trzcinowym, 150g(mleko),melon, 80 g	Zupa kartoflanka z zieloną pietruszką, koperkiem, 250 g(seler , śmietana (z mleka), nuggetsy z kurczaka panierowane, pieczone, 90g (jęczmień , jaja , mleko), ryż brązowy gotowany,120g, surówka z pora, jabłka i marchewki,100g, kompot z owoców mieszanych z cukrem trzcinowym, 250 ml	Zapiekanka z pieczywa pszennego z sosem pomidorowym, serem mozzarella ,75g(mąka pszenna , mleko) herbata owocowa z cukrem trzcinowym , 250ml, brzoskwinie,80g

06.08.2026	Czwartek	Płatki owsiane na mleku 2 % ,200g (mleko, owies), kanapka z masłem ekstra, serkiem twarogowym śmietankowym, szczypiorkiem i papryką,85g (chleb pszenno-żytni(mąka pszenna , mąka żytnia), chleb orkiszowy(mąka pszenna , mąka żytnia) , mleko), herbata owocowa z cukrem trzcinowym, 250ml, arbuz, 80g	Zupa szczawiowa z jajkiem, zieloną pietruszką,koperkiem,250g(seler), śmietana(z mleka), jaja), młoda kapusta gotowana z mięsem, 200g, ziemniaki gotowane z koperkiem,150g, kompot z owoców mieszanych z cukrem trzcinowym, 250 ml	Placuszki smażone z jabłkami /wyrób własny/80g(mleko, jaja, mąka pszenna), polewa jogurtowa,40g(mleko) nektarynki, 50g
07.08.2026	Piątek	Kanapka z masłem ekstra, kiełbasą żywiecką, 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), arbuz,80g	Zupa kalafiorowa z ziemniakami, zieloną pietruszką, koperkiem, 250g(seler), śmietana(z mleka), paluszki rybne z mintaja panierowane, pieczone, 90g(ryby , mąka pszenna), kasza bulgur gotowana, 120g(z pszenicy), fasola szparagowa z masłem i bułeczką, 80g(bułka tarta(mąka pszenna), mleko), kompot z owoców mieszanych z cukrem trzcinowym,250 ml	Serek o smaku truskawkowym (z mleka), 130g, baton kukurydziany kakaowy, 25g(mąka pszenna pełnoziarnista, mleko, soja), 25g banan, 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.