

Zarys jadłospisu 15-19.IV 2024r.

Dzień tygodnia	I śniadanie	II śniadanie	II danie	Zupa obiadowa	Podwieczorek
15.IV poniedziałek	Zupa mleczna z płatkami ryżowymi Pieczywo mieszane z masłem naturalnym Wędlina Pasta z białego sera na słodko Dodatki: warzywa Dżem ,Herbata	Jabłko	Makaron świderki Gulasz z szynki wieprzowej Bukiet warzyw gotowany Sałata lodowa z jogurtem Banan Woda z cytryną	Rosół z makaronem gotowany na kurczaku sielskim i prędze wołowej Owoc	Owoce mix
16.IV wtorek	Maślanka Pieczywo mieszane z masłem naturalnym Wędlina Pasta z jaj z awokado Dodatki: warzywa Miód naturalny Herbata	Budyń Mandarynka Ciasteczka Sante	Ziemniaki Pałka z kurczaka Sałatka jarzynowa Ogórek kiszony Jabłko Kompot	Ryzanka Ciasto Owoc	Owoce mix
17.IV środa	Kawa zbożowa na mleku Pieczywo mieszane z masłem naturalnym Wędlina Ser biały Dodatki: warzywa Paszтет vege Herbata	Borówka amerykańska	Naleśniki z białym serem w polewie truskawkowej z jogurtem i śmietaną Jarzynka z marchwi Banan Woda z cytryną i miętą	Barszcz ukraiński z ziemniakami Owoc	Owoce mix
18.IV czwartek	Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi Pieczywo mieszane z masłem naturalnym Wędlina Ser kozi Dodatki: warzywa Dżem Herbata	Picceryjki z mozzarellą i sosem pomidorowy m Śliwka	Ziemniaki gotowane Paluszki pieczone z piersi indyka w panierce Gotowany kalafior Sałata ze śmietaną Pomarańcza Kompot	Jarzynowa z kaszą jaglaną Owoc	Owoce mix Ciasteczka
19.IV. piątek	Jogurt naturalny Pieczywo mieszane z masłem naturalnym Wędlina Pasta z białego sera ze szczypiorem Dodatki: warzywa Dżem Herbata	Sok z owoców i warzyw	Kasza pęczak Ryba na parze Szpinak Surówka z kiszonej kapusty Jabłko Woda z cytryną i goździkami	Pomidorowa z ziemniakami Owoc	Owoce mix

Zarys jadłospisu 22-26.IV 2024r.

Dzień tygodnia	I śniadanie	II śniadanie	II danie	Zupa obiadowa	Podwieczorek
22.IV poniedziałek	Zupa mleczna z kaszą manną Pieczywo mieszane z masłem naturalnym Wędlina Pasta z białego sera z rzodkiewką Dodatki: warzywa Dżem Herbata	Jabłko	Ziemniaki gotowane Schab gotowany Jarzynka z buraczków Surówka z kapusty pekińskiej w sosie winegret Mandarynka Woda z cytryną i miodem	Brokułowa z makaronem literki Owoc	Owoce mix
23.IV wtorek	Kefir z bananem Pieczywo mieszane z masłem naturalnym Wędlina Ser żółty Miód naturalny Herbata	Gofry Gruszka	Kasza pęczak Pulpety z podudzia indyka Fasolka szparagowa Surówka z rzodkiewki Melon Kompot	Ryzanka Ciasto Owoc	Owoce mix
24.IV środa	Kakao z mlekiem Pieczywo mieszane z masłem naturalnym Wędlina Mozzarella Paszтет vege Herbata	Kisiel z jabłkiem	Pierogi z mięsa i kapusty kiszzonej Bukiet warzyw gotowany Surówka z kiszzonego ogórka Banan Woda z cytryną	Z soczewicy z ziemniakami Owoc	Owoce mix
25.IV czwartek	Zupa mleczna z płatkami owsianymi Pieczywo mieszane z masłem naturalnym Wędlina Ser kozi Dżem Herbata	Salatka owocowa	Zapiekanka z makaronu Szpinak Surówka z kapusty włoskiej Borówka amerykańska Kompot	Barszcz biały z ziemniakami Owoc	Owoce mix Ciasteczka
26.IV. piątek	Maślanka z musli Pieczywo mieszane z masłem naturalnym Pasta z wędliny i jaj Dżem Herbata	Kasza manna z musem owocowym	Ziemniaki gotowane Kotlet z ryby Kalafior gotowany Surówka wielowarzywna Kiwi Woda z cytryną i goździkami	Pomidorowa z ryżem Owoc	Owoce mix

Uwaga! W ciągu dnia dostępna dla dzieci do picia woda źródłana Żywiec. Jadłospis może ulec zmianie.

Zarys jadłospisu 29.IV-03.V.2024r.

Dzień tygodnia	I śniadanie	II śniadanie	II danie	Zupa obiadowa	Podwieczorek
29.IV poniedziałek	Zupa mleczna z płatkami ryżowymi Pieczywo mieszane z masłem naturalnym Wędlina Białe ser Dodatki: warzywa Dżem Herbata	Jabłko	Makaron Pierś z kurczaka z warzywami gotowanymi Surówka z ogórka kiszzonego Mandarynka Woda z cytryną i miodem	Zarzutka z ziemniakami Owoc	Owoce mix
30.IV wtorek	Jogurt naturalny z bananem Pieczywo mieszane z masłem naturalnym Wędlina Ser żółty Miód naturalny. Herbata	Sok owocowo-warzywny	Ziemniaki gotowane Kotlet mielony pieczony z szynki wieprzowej Sałatka z buraczków z jabłkiem Sałata ze śmietaną Melon, Kompot	Pomidorowa z ryżem Owoc	Owoce mix
01.V środa	Przedszkole nieczynne				
02.V czwartek	Kefir z musli Pieczywo mieszane z masłem naturalnym Wędlina Ser kozi Dżem, Herbata	Melon	Pierogi z mięsa i gotowanych warzyw Szpinak Surówka z białej kapusty Mandarynka Kompot	Barszcz biały z ziemniakami Owoc	Owoce mix
03.V. piątek	Przedszkole nieczynne				

Uwaga! W ciągu dnia dostępna dla dzieci do picia woda źródłana Żywiec. Jadłospis może ulec zmianie.

Zupy 250 ml przygotowywane są na wywarze mięsno-warzywnym lub warzywnym z dodatkiem *masła* i włoszczyzny (50g na porcję) oraz ziemniaków (50g na porcję, makaronu lub ryżu lub kaszy (20g na porcję). Potrawy pieczone są w piecu konwekcyjno-parowym. Kompoty z owoców sezonowych lub mrożonych gotowane są na wodzie z dodatkami cukru, ewentualnie dosładzane miodem naturalnym. Kuchnia przedszkolna przygotowuje posiłki we własnym zakresie. Potrawy takie jak budyń, kisiel, soki owocowo-warzywne, ciasta, gofry, pierogi, naleśniki – robimy sami. Kuchnia stosuje w większości przyprawy jednorodne : pieprz, majeranek, oregano, bazylię, liść laurowy, ziele angielskie, czosnek, lubczyk, suszone pomidory, naturalna przyprawa tzw. *vegeta*, ziola prowansalskie, papryka słodka, sól himalajska. Cukier i sól w ograniczonych ilościach traktowane jak przyprawy. Dżemy podajemy o obniżonej zawartości cukrów pochodzących z owoców. Herbaty na zmianę: czarna, różne owocowe i różne ziołowe.

Alergeny w potrawach oznaczono w jadalospisie szczegółowym.