

Jadłospis – Przedszkole od 20.04.2026r.- 24.04.2026r.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Płatki owsiane na mleku, chleb (mąka pszenno – żytnia) z masłem, kiełbasą krakowską, serem żółtym, pomidorem. Herbata miętowa.	Kolorowe kanapki (pieczywo pszenno – razowe) – z masłem, szynką drobiową, twarożkiem ze szczypiorkiem, pomidorem, ogórkiem, sałatą, rzodkiewką. Kakao na mleku	Parówki z szynki, chleb (mąka pszenno - żytnia) z masłem, szynką wieprzową, ogórkiem, pomidorem, serkiem śmietankowym. Herbata owocowa.	Kasza manna na mleku z sokiem malinowym, chleb (mąka pszenno - żytnia) z masłem, kiełbasą bostońską, ogórkiem. Herbata.	Pieczywo pszenno - żytnie z masłem, pasztetem drobiowym, ogórkiem, pastą jajeczną pomidorem, twarożkiem z jogurtem naturalnym. Herbata z odrobiną cukru.
II ŚNIADANIE	BANAN	JOGURT OWOCOWY	GRUSZKA	KIWI	JABŁKO
OBIADY	Zupa buraczkowa na wywarze mięsnym podana z ziemniakami i jarzynami (marchew, pietruszka, seler, por). Sznek z kruszonką.	Makaron łazanki zapiekany z kiszoną kapustą, kiełbasą oraz boczkiem wędzonym parzonym. Kompot wieloowocowy.	Żurek podany z ziemniakami, białą kiełbasą, jajkiem i jarzynami – seler, pietruszka, marchew, por. Bułka	Schab pieczony w sosie własnym podany z ziemniakami oraz surówką z marchewki i pora. Kompot wieloowocowy.	Sznycelki rybne (filet z Tilapii) podane z ziemniakami oraz surówką z kiszzonej kapusty, marchewki i jabłka. Lemoniada.
PODWIECZOREK	Pączusie – wyrób własny (mąka pszenna, jajka).	Chleb razowy z masłem wędliną, ogórkiem. Herbata miętowa.	Chałka z masłem i dżemem malinowym.	Jogurt owocowy, chrupki kukurydziane.	Budyń śmietankowy z sokiem malinowym.

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 gorczyca. Alergeny: Seler, laktoza (śmietana, mleko), gluten, jaja.

Jadłospis – Szkoła Podstawowa

od 20.04.2026r.- 24.04.2026r.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
Obiady	Zupa buraczkowa na wywarze mięsnym podana z ziemniakami i jarzynami (marchew, pietruszka, seler,por). Sznek z kruszonką.	Makaron łazanki zapiekany z kiszoną kapustą, kiełbasą oraz boczkiem wędzonym parzonym. Kompot wieloowocowy.	Żurek podany z ziemniakami, białą kiełbasą, jajkiem i jarzynami – seler, pietruszka, marchew, por. Bułka	Schab pieczony w sosie własnym podany z ziemniakami oraz surówką z marchewki i pora. Kompot wieloowocowy.	Sznycelki rybne (filet z Tilapii) podane z ziemniakami oraz surówką z kiszonej kapusty, marchewki i jabłka. Lemoniada.

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.

