

**Jadłospis - Przedszkole Publiczne nr 4 w Skoczowie z oddz. zamiejsc.**

<b>Okres</b>	24.02.2025 - 07.03.2025
<b>Dieta</b>	Podstawowa

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
24.02.2025 Poniedziałek	Mleko z kaszą manną. Chałka, masło, powidła śliwkowe. Herbata owocowa. Marchew i melon do chrupania. Alergeny( nabiał, mąka pszenna, kasza manna)	Zupa brokułowa z lanym ciastem. II danie: kolorowy kociołek. ( makaron, kurczak, marchew, papryka kolorowa, kalafior) Kompot agrestowy. Alergeny( nabiał, mąka pszenna, jaja, seler)	Bułka z serem białym z koperkiem, marchew pieczona. Kawa z mlekiem. Alergeny( mąka pszenna, nabiał)
25.02.2025 Wtorek	Chleb, masło, jajko gotowane, wędlina szynkowa, burak pieczony. Kawa z mlekiem. Herbata owocowa. Jabłko. Alergeny( jaja, nabiał, mąka pszenna)	Zupa ogórkowa z makaronem. II danie: ryż, paprykarz z indyka, marchewka. Kompot wiśniowy. Alergeny( mąka pszenna, nabiał, jaja, seler)	Szarlotka (wypiek własny) Mleko. Alergeny( mąka pszenna, jaja, nabiał)
26.02.2025 Środa	Mleko z płatkami owsianymi. Chleb razowy, masło, ser biały z kalafiorom i szczypiorkiem, schab pieczony(wyrób własny) Herbata owocowa. Sałatka owocowa. Alergeny( nabiał, mąka pszenna, płatki owsiane)	Zupa fasolowa z grzankami. II danie: placki ziemniaczane z gulaszem warzywno- mięsnym. Kompot truskawkowym. Alergeny( mąka pszenna, jaja, seler)	Deserek tęczowy( jogurt naturalny, owoce, galaretka, wyrób własny) Kompot. Alergeny( nabiał)
27.02.2025 Czwartek	Bułka, masło, pasta z marchewki ze słonecznikiem, ser żółty. Kawa z mlekiem. Herbata owocowa. Alergeny( mąka pszenna, nabiał)	Zupa grysikowa z mięsem i warzywami. II danie: knedle z truskawkami ( wyrób własny). Kompot wieloowocowy. Alergeny( mąka pszenna, jaja, nabiał, seler)	Pączki z marmoladą. Kakao. Alergeny( mąka pszenna, nabiał, jaja)
28.02.2025 Piątek	Chleb, masło, jajecznicza, pomidory. Kawa z mlekiem. Herbata owocowa. Klementynka. Alergeny( mąka pszenna, nabiał, jaja)	Zupa jarzynowa z kaszą jaglaną. II danie: ziemniaki pieczone, ryba po grecku. Kompot agrestowy. Alergeny( mąka pszenna, nabiał, seler, jaja)	Sernik z owocami i galaretką. (wypiek własny) Kakao. Alergeny( jaja, mąka pszenna, nabiał)
03.03.2025 Poniedziałek	Mleko z płatkami ryżowymi. Bułka, masło, pasztet, ogórek kiszony. Herbata owocowa. Jabłko. Alergeny( nabiał, mąka pszenna)	Zupa kalafiorowa z ziemniakami. II danie: naleśniki z twarogiem lub dżemem. Kompot porzeczkowy. Alergeny( mąka pszenna, nabiał, seler, jaja)	Tosty z wędlina, serem żółtym, rzodkiewki , marchew pieczona. Kawa z mlekiem. Alergeny( mąka pszenna, nabiał)
04.03.2025 Wtorek	Mleko z płatkami kukurydzianymi. Rogal, masło, twarożek z owocami. Herbata owocowa. Jabłko. Alergeny( nabiał, mąka pszenna)	Krem z groszku zielonego z grzanką. II danie: kasza gryczana, pieczeń wieprzowa w sosie własnym, kapusta czerwona. Kompot wiśniowy. Alergeny( mąka pszenna, seler)	Hot-dog (wypiek własny) , pomidorki, brokuł pieczony. Kakao. Alergeny( mąka pszenna, jaja, nabiał)
05.03.2025 Środa	Graham, masło, pasta z jajka z kukurydzą i koperkiem, wędlina, ogórek kiszony. Kawa z mlekiem. Jabłko. Alergeny( mąka pszenna, jaja, nabiał)	Barszcz czerwony z fasolą. II danie: ryż, pulpety z dorsza, sos majerankowy, surówka z kiszonej kapusty z marchewka. Kompot wieloowocowy. Alergeny( mąka pszenna, jaja, seler, nabiał)	Galaretka z owocami i bitą śmietaną. Alergeny( nabiał)
06.03.2025 Czwartek	Chleb, masło, kielbaski grzane, kalafior i marchew pieczona. Kawa z mlekiem. Herbata owocowa. Owoce. Alergeny( mąka pszenna, nabiał)	Zupa pomidorowa z makaronem. II danie: ziemniaki, kotlet z kurczaka, sałatka z kapusty pekińskiej z dodatkami. Kompot truskawkowy. Alergeny( mąka pszenna, nabiał, jaja, seler)	Zielone babeczki (szpinakowe, wypiek własny). Mleko. Alergeny( mąka pszenna, jaja, nabiał)
07.03.2025 Piątek	Mleko z płatkami Musli. Chleb orkiszowy, makrela wędzona z jajkiem i ogórkiem kiszonym Herbata owocowa. Marchew i jabłko. Alergeny( mąka pszenna, nabiał, płatki owsiane)	Zupa grochowa z groszkiem ptysiowym i kielbasą. II danie: pierogi leniwe z musem truskawkowym. Kompot wieloowocowy. Alergeny( mąka pszenna, nabiał, jaja, seler)	Krakarsy z masłem czosnkowym, serem żółtym, rzodkiewki, ogórek kiszony. Herbata owocowa.

Dzieci mają codziennie dostęp do wody mineralnej.  
Dzieci wymagające diety eliminacyjnej otrzymują właściwe dla nich produkty w posiłkach.

**ZASTRZEGA SIĘ ZMIANY W JADŁOSPISIE**

Sporządził

Szef kuchni

Dyrektor