

Jadłospis

*Jadłospis dla Przedszkola
w Jasionce w dniach: 15 kwietnia- 26 kwietnia 2024*

<p>Poniedziałek 15 IV</p>	<p>Śniadanie Wiosenna kanapeczka z masłem, sałata zielona, plasterki schabu wędzonego plasterki papryki czerwonej, kakao naturalne</p> <p><i>gluten, soja, gorczyca, sezam, mleko</i></p>	<p>ZUPA Barszcz czerwone z jajkiem, ziemniakami i kielbasą wiejską na wywarze z buraków czerwonych z włoszczyzną: seler, pietruszka, marchew, por zabieleny jogurtem naturalnym <i>gorczyca, jaja, sezam, gluten, soja, nabiał, seler,</i></p> <p>II DANIE Makaron z masłem i serem białym <i>jaja, gluten, nabiał,</i> kompot owocowy z mieszanki owoców: porzeczka, aronia, wiśnia, jabłko, truskawka, śliwka</p> <p>Podwieczorek : banan + herbatniki zbożowe Sante bez cukru <i>gluten, jaja, nabiał</i></p>
<p>Wtorek 16 IV</p>	<p>Śniadanie Płatki górskie na mleku Chałka z masłem i dżemem morelowym, +plasterki gruszki herbata z cytryną</p> <p><i>gluten mleko cytryna</i></p>	<p>ZUPA: Zupa kalafiorowa na wywarze mięsnym drobiowym z włoszczyzną: seler, pietruszka, marchew, por z ziemniakami zabieleną śmietaną <i>gorczyca, sezam, gluten, soja, nabiał, seler</i></p> <p>II DANIE: Pulpeciki wieprzowo-drobiowe pieczone kasza jęczmienna na parze z masłem, surówka z kapusty czerwonej z jogurtem naturalnym i koperkiem <i>gluten , sezam, soja, orzechy, gorczyca, jaja, nabiał</i> kompot owocowy z mieszanki owoców: porzeczka, aronia, wiśnia, jabłko, truskawka, śliwka</p> <p>Podwieczorek : serek homogenizowany o smaku waniliowym+ jabłko <i>nabiał, gluten</i></p>
<p>Środa 17 IV</p>	<p>Śniadanie Pieczywo z ziarnami chii z masłem, paszтет drobiowy, sałata zielona, plasterki papryki czerwonej <i>mleko</i> + kawałeczki jabłka <i>gluten, jaja, mleko, seler, soja, sezam,</i></p>	<p>ZUPA: Zupa krem dyniowa z groszkiem ptysiowym zabieleną jogurtem naturalnym <i>gluten , sezam, soja, orzechy, jaja, nabiał, seler</i></p> <p>II DANIE: Pierogi ruskie z masłem <i>gluten , jaja, nabiał</i> kompot owocowy z mieszanki owoców: porzeczka, aronia, wiśnia, jabłko, truskawka, śliwka</p> <p>Podwieczorek : Sok tłoczony 100 + biszkopty <i>gluten, jaja, nabiał</i></p>
<p>Czwartek 18 IV</p>	<p>Śniadanie Kasza manna na mleku z musem z malin, bagietka z masłem, ser żółty tarty, plasterki pomidora, + kawałeczki banana herbata</p> <p><i>gluten, mleko, nabiał</i></p>	<p>ZUPA: Rosół drobiowy z makaronem i natka pietruszki z świeżą włoszczyzną: pietruszka, marchew, por, seler <i>gluten , sezam, soja, orzechy, jaja, seler</i></p> <p>II DANIE Udka z kurczaka pieczone w ziołach, ziemniaki z masłem, mizeria z ogórka zielonego, szczypiorku i jogurtu naturalnego <i>nabiał, gluten , sezam, soja, orzechy</i> kompot owocowy z mieszanki owoców: porzeczka, aronia, wiśnia, jabłko, truskawka, śliwka</p> <p>Podwieczorek jogurt z owocami wiśni + gruszka <i>nabiał,</i></p>
<p>Piątek 19 IV</p>	<p>Śniadanie Pieczywo z żurawiną z masłem, pasta z twarogu, jajka gotowanego i szczypiorku plasterki rzodkiewki, rukola świeża + plasterki gruszki <i>kawa Inka</i></p> <p><i>gluten, mleko, nabiał, jaja</i></p>	<p>ZUPA: Zupa wiosenna z brukselką na wywarze mięsnym drobiowym z włoszczyzną: seler, pietruszka, marchew, por zabieleną jogurtem naturalnym i śmietaną <i>gorczyca, jaja, sezam, gluten, soja, nabiał, seler,</i></p> <p>II DANIE: Ryba miruna w panierce z jajka mąki i bułki tartej, ziemniaki z masłem, surówka z kapusty kiszzonej i marchewki z oliwa z oliwek <i>gluten, ryba, sezam, soja, orzechy, jaja</i></p> <p>kompot owocowy z mieszanki owoców: porzeczka, aronia, wiśnia, jabłko, truskawka, śliwka</p> <p>Podwieczorek: mus owocowy Kubuś jabłko – banan</p>

Poniedziałek 22 IV	Śniadanie Pieczywo z ziarnami lnu z masłem, polędwica sopocka w plasterkach, sałata zielona, plasterki pomidora , kawa Inka <i>mleko, gluten, soja, gorczyca, sezam</i>	ZUPA: Barszcz biały z jajkiem ziemniakami i białą kiełbasą na wywarze mięsny drobiowym z włoszczyzną: seler, pietruszka, marchew, por, gorczyca, jaja, sezam, gluten, soja, nabiał, seler II DANIE: Makaron spaghetti z mięsem wieprzowym, sosem pomidorowym z pomidorów i passaty pomidorowej ze świeżą bazylią, posypany serem żółtym. <i>gorczyca, jaja, sezam, gluten, soja, nabiał, seler</i> kompot owocowy z mieszanki owoców: porzeczką, aronia, wiśnia , jabłko, truskawka , śliwka Podwieczorek: jogurt naturalny z musem malinowym własnej produkcji <i>nabiał</i>
Wtorek 23 IV	Śniadanie Płatki ryżowe na mleku bułka kajzerka z masłem, serek wiejski, plasterki ogórka zielonego, + plasterki ananasa , herbata z cytryną <i>mleko, gluten, nabiał,</i>	ZUPA: Zupa pieczarkowa z kluseczkami na wywarze mięsny drobiowym z włoszczyzną: seler, pietruszka, marchew, por zabieleną śmietaną <i>gorczyca, jaja, sezam, gluten, soja, nabiał, seler</i> II DANIE: Filet z kurczaka w panierce, ziemniaki z masłem, surówka z pomidora , rzodkiewki kukurydzy z jogurtem naturalnym <i>gluten, sezam, soja, orzechy, gorczyca, jaja, nabiał</i> kompot owocowy z mieszanki owoców: porzeczką, aronia, wiśnia , jabłko, truskawka , śliwka Podwieczorek: banan + chrupki kukurydziane <i>gluten, sezam, soja, orzechy</i>
Środa 24 IV	Śniadanie Pieczywo graham z masłem, pasta z tuńczyka i sera mozzarella, papryka czerwona , kiełki rukoli, kakao + cząstki gruszek <i>mleko, gluten, nabiał, ryba,</i>	ZUPA: Zupa pomidorowa na wywarze mięsny drobiowym z włoszczyzną: seler, pietruszka, marchew, por ze śmietaną, ryżem i koperkiem zabieleną jogurtem naturalnym <i>gorczyca, sezam, gluten, soja, nabiał, seler</i> II DANIE: Ryż na mleku z sosem z truskawek i jogurtu naturalnego <i>gluten, nabiał</i> kompot owocowy z mieszanki owoców: porzeczką, aronia, wiśnia , jabłko, truskawka , śliwka Podwieczorek: rogalik z serem + sok jabłkowy 100% <i>gluten, jaja, nabiał,</i>
Czwartek 25 IV	Śniadanie Płatki kukurydziane na mleku, bułka maślana z masłem i miodem naturalnym, plasterki jabłka, herbata + marchew do chrupania <i>gluten, orzechy, mleko sezam</i>	ZUPA: Bulion na wywarze mięsny drobiowym z włoszczyzną: seler, pietruszka, marchew, por, cebula, czosnek z makaronem wesołe literki z natką pietruszki <i>gorczyca, sezam, gluten, soja, nabiał, seler, jaja</i> II DANIE: Gulasz z szynki wieprzowej z warzywami: papryka czerwona , bataty, cukinia, pieczarki , kukurydza; z kaszą bulgur z masłem, ogórek kiszony krojony w plasterki ze szczypiorkiem <i>gluten, sezam, soja, orzechy, gorczyca,</i> kompot owocowy z mieszanki owoców: porzeczką, aronia, wiśnia , jabłko, truskawka , śliwka Podwieczorek: jogurt morelowy + wafle ryżowe <i>gluten, sezam, soja, orzechy, nabiał,</i>
Piątek 26 IV	Śniadanie Pieczywo razowe z masłem, jajko gotowane, plasterki pomidora , liście szpinaku świeżego, mleko na ciepło + kawałeczki banana <i>jaja mleko gluten</i>	ZUPA: Zupa ziemniaczana zabieleną śmietaną na wywarze mięsny drobiowym z włoszczyzną: seler, pietruszka, marchew, por z natką pietruszki <i>gorczyca, sezam, soja, nabiał, seler</i> II DANIE: Ryba miruna w tradycyjne, frytki pieczone, surówka z kapusty kiszonej z jabłkiem i oliwą z oliwek <i>gluten, ryba, sezam, soja, orzechy, jaja</i> kompot owocowy z mieszanki owoców: porzeczką, aronia, wiśnia , jabłko, truskawka , śliwka Podwieczorek: owsianka Jogobella z morelami + krakersiki <i>gluten, jaja, soja, sezam, nabiał</i>

Dla dzieci z alergiami na nabiał, oraz pozostałe alergeny stosujemy produkty zamienne.

Zamiennikiem mleka krowiego dla dzieci z alergiami jest mleko sojowe. W razie niedostarczenia w/w produktów jadłospis może ulec zmianie.