

Jadłospis

Przedszkole Publiczne w Strzeszowie Ul. Lipowa5,55-114 Wisznia Mała

	Śniadanie/Drugie śniadanie	Obiad
2025-05-12 Poniedziałek	<i>Pieczyno mieszane z masłem (mleko, gluten pszenno), szynka, pomidor, sałata, papryka, ogórek kiszony, szczypiorek, rzodkiewka, kawa inka na mleku (mleko, gluten jęczmienny)</i> <i>Drugie śniadanie: gruska, chrupki kukurydziane, jabłko</i>	<i>Zupa barszcz czerwony z fasolką i z ziemniakami (seler, mleko), ziemniaki z koperkiem, jajko sadzone, surówka z kiszzonego ogórka z porem i z marchewką, kompot z owoców egzotycznych z owocami, woda źródlana</i>
2025-05-13 Wtorek	<i>Pieczyno mieszane z masłem (mleko, gluten pszenno, żytni), pasta z sera białego z przecierem pomidorowym (mleko) pomidor, sałata, ogórek, rzodkiewka, szczypiorek, kakao na mleku</i> <i>Drugie śniadanie: melon, czekolada deserowa (mleko)</i>	<i>Zupa zalewajka staropolska z boczkiem i kiełbasą (seler, gluten pszenno), ziemniaki puree z koperkiem (mleko), duszony kotlet wieprzowy z kaszą gryczaną surówka z czerwonej kapusty (mleko), kompot pomarańczowy z mango, woda źródlana</i>
2025-05-14 Środa	<i>Zupa mleczna z kaszą manną (mleko, gluten pszenno), pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten pszenno), szynka drobiowa, sałata, ogórek, papryka, pomidor, rzodkiewka, szczypiorek, herbata brzoskwiniowa</i> <i>Drugie śniadanie: banan, wafel ryżowy</i>	<i>Zupa z czerwoną soczewicą i z ziemniakami (seler, mleko), naleśniki z dżemem i serem białym (gluten pszenno, jaja, mleko), kompot gruszkowy z malinami, woda źródlana</i>
2025-05-15 Czwartek	<i>Pieczyno mieszane z masłem (mleko, gluten pszenno), ser żółty, ogórek, sałata, papryka, pomidor, pasztet (soja), rzodkiewka, szczypiorek, mleko do picia</i> <i>Drugie śniadanie: kisiel z owocami leśnymi</i>	<i>Zupa szczawiowa z jajkiem i z ziemniakami (mleko, seler, jaja), ryż, potrawka z indyka z warzywami (mleko, gluten pszenno), kompot z czarnej porzeczki z truskawkami, woda źródlana</i>
2025-05-16 Piątek	<i>Pieczyno mieszane z masłem (mleko, gluten pszenno, żytni), pasta z wędzonej makreli z serem białym, jajkiem i ogórkiem kiszonym (mleko, ryby, jaja), herbata rumiankowa</i> <i>Drugie śniadanie: koktajl brzoskwiniowy na kefirze naturalnym</i>	<i>Zupa wiosenna z brokułami i z ziemniakami (mleko, seler), makaron świderki zapiekany z serem białym (mleko, gluten pszenno), marchewka do chrupania, kompot truskawkowy, woda źródlana</i>

Posiłki sporządzane zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, obowiązującym od 13.12.2014R.

Wszystkie potrawy mogą zawierać substancje alergizujące (poniżej wykaz alergenów):

GLUTEN, zboża zawierające gluten: pszenica, jęczmień, żyto, owies

RYBY

SOJA

MLEKO, przetwory mleczne

SKORUPIAKI

ORZESZKI ZIEMNE/ORZESZKI ARACHIDOWE

ORZECY (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia

SELER

GORCZYCA

NASIONA SEZAMU

DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY – E220

ŁUBIN

MIĘCZAKI