



Jadłospis Przedszkola nr 4 Biały konik od 14.04.2025 do 18.04.2025*

	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Skład/alergeny
Poniedziałek 14.04.2025 	Bułka wrocławska, chleb kołodziej, masło, jajko concasse ze szczypiorkiem i pomidorem, kakao na mleku	Czerwony barszcz z makaronem, filet drobiowy panierowany, ziemniaki z koperkiem, surówka z białej kapusty, marchwi i jabłka, woda źródłana z cytryną, OWOC	Kasza manna na mleku z musem wiśniowym, herbata malinowa	ŚNIADANIE: bułka wrocławska 30 g; (mąka pszenna , woda, drożdże, rafinowany olej rzepakowy, mąka żytnia, sól, cukier, uniwersalny polepszacz do pieczenia pszennego i mieszanego (mąka pszenna , cukier, mąka sojowa , mąka ze słoju jęczmiennego , środek do przetwarzania mąki, enzymy (pszenica)), produkt może zawierać: żyto, owies, jaja, mleko, sezam) chleb kołodziej 30 g; (mąka żytnia , woda mieszaną do produkcji chleba żytniego z ziamami (łamane ziarno żyta , płatki owsiane , słonecznik, siemię lniane, gluten pszenny , sól, mąka ze słoju jęczmiennego , mąka pszenna graham 3 %, mąka żytnia 1,7 %, mąka pszenna 1,4 %, mąka żytnia razowa, mąka pszenna razowa, skrobia ziemniaczana otręby żytnie , prażona mąka ze słoju jęczmiennego , jęczmień prażony, mąka sojowa , środek do przetwarzania mąki i, enzymy (pszenica)), mąka pszenna , płatki owsiane, drożdże , rafinowany olej rzepakowy, sól, siemię lniane. Produkt może zawierać: (jajo, mleko, sezam)) masło 8g (mleko), jajko 3/4 (jajko), pomidor 40 g, szczypiorek 3 g, majonez 3g (jajka, gorczyca), kakao na mleku 200 g (mleko, soja, gluten), cukier 5g. OBIAD: zupa czerwony barszcz, marchew 15 g, pietruszka 10 g, (seler) 10 g, por 6 g, cebula 5 g, buraczki 50 g, makaron 20g (jajko, mąka), śmietanka 15g (mleko), mięso drobiowe 10g, filet drobiowy 70g (jajko 10 g, mąka pszenna) olej 25 g, bułka tarta 10g (gluten), ziemniak 200g, koperek 2 g, natka 2 g kapusta 80g , jabłko 10g, marchew 10g, woda źródłana 150 g, cytryna 5 g , owoc PODWIECZOREK: kasza manna 25g na mleku 200 g (mleko, mąka pszenna) , wiśnie 50g, herbata malinowa 150g ,cukier 5 g.
Wtorek 15.04.2025 	Bułka wieloziarnista, masło, polędwica sopocka, rzodkiewka, płatki owsiane z mlekiem słodzone miodem, herbata owocowa	Zupa pieczarkowa z zacierkami, kotlet z kaszy jaglanej z indykami, mizeria na jogurcie naturalnym, ziemniaki puree, kompot wieloowocowy, OWOC	Galaretka z owocami i bitą śmietaną, słomka biszkoptowa, kawa zbożowa na mleku	ŚNIADANIE: bułka wieloziarnista 50 g; mąka pszenna , mąka pszenna graham, woda, drożdże, siemię lniane, mąka żytnia , sól, płatki owsiane , słonecznik luskany, cukier, rafinowany olej rzepakowy, uniwersalny polepszacz do pieczenia pszennego i mieszanego ((mąka pszenna , cukier, mąka sojowa , mąka ze słoju jęczmiennego , środek do przetwarzania mąki, enzymy(pszenica)) produkt może zawierać : żyto, owies, jaja, mleko, sezam masło 4g (mleko), polędwica sopocka 20g (schab wieprzowy, cukier, sól, przyprawy naturalne stabilizatory delfosforan disodowy, trifosforan pentasodowy, polifosforan sodu, substancja zagęszczająca : karagen, białko wieprzowe, substancja konserwująca: azotan sodu. Do wyprodukowania 100 g produktu użyto 120 g schabu wieprzowego. Produkt bezglutenowy), rzodkiewka 10g, płatki owsiane 15g z mlekkiem 200g (mleko), miód 5 g, herbata owocowa 150g, cukier 5g OBIAD: zupa pieczarkowa, mięso wieprzowe 10g, marchew 15 g, pietruszka 15 g, (seler) 10 g, por 6 g, cebula 5 g, pieczarki 50 g, natka 2 g, koper 2 g śmietanka 1 8% 10g (mleko), zacierki 20 g (mąka jajko), kasza jaglana 20 g, indyk 35g (jajko 5g, mąka pszenna), olej, ogórek 80g, jogurt naturalny 50g (mleko), ziemniaki puree 200g (mleko), kompot wieloowocowy 40g, owoc 100 g PODWIECZOREK: owoce 30 g, galaretka 100 g, słomka biszkoptowa 10 g (mleko, mąka pszenna, jajko), kawa zbożowa na mleku 200 g (mleko, jęczmień, żyto), śmietanka 30g (mleko), cukier 5 g
Środa 16.04.2025 	Bułka włoska, chleb gryczany, masło, dżem truskawkowy przygotowany w przedszkolnej kuchni, pasta z makreli, ogórek kiszony, kawa inka na mleku	Kapuśniak z białej kapusty na mięsie, chili con carne (mięso-wołowo- wieprzowe, marchewka, pomidory, cebula, natka pietruszki, fasola szparagowa), ryż paraboliczny, woda źródłana z rumiankiem, OWOC	Pizza włoska z szynką i serem, przygotowana w przedszkolnym piecu, kawa zbożowa na mleku	ŚNIADANIE: Bułka włoska 30g : mąka pszenna , mąka żytnia , woda, O-tentic Durum 4 % (zakwas piekarniczy pszenny w proszku z pszenicy durum, drożdże, przeciwutleniacz (kwas askorbinowy) enzymy, sól, drożdże Chleb gryczany 30 g; (mąka żytnia , mąka pszenna , woda słonecznik luskany, drożdże, sól) masło 8g (mleko), makrela 10 g (ryby), ogórek kiszony 10g, kawa inka 5 g na mleku 200 g (mleko, jęczmień, żyto), cukier 5 g OBIAD: zupa kapuśniak, mięso wieprzowe 35 g -wołowe 35g, marchew 30 g, pietruszka 10 g, cebula 5 g, seler 10g (seler), por 6g , natka 2 g, koper 2 g, kapusta 50g, ziemniaki 50g, łopatką 10g, wędzona 20g(kiełbasa: mięso wieprzowe 44 %, karczek wieprzowy 33 %, woda, tłuszcz wieprzowy, skrobia ziemniaczana , osłonka jadalna, błonnik roślinny(cytrusowy, ziemniaczany),hydrolizat białka roślinnego, skrobia kukurydziana, sól. Produkt może zawierać zboża zawierające gluten, gorczycę seler, soję, mleka, jajka Boczek wędzony: sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca, azotan sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 133 g boczku wieprzowego. Produkt bezglutenowy), marchew 10g, pomidory 30g ,koncentrat pomidorowy 5 g, fasolka szparagowa 15 g, ryż paraboliczny 35g, woda źródłana 150g, rumianek 5 g , owoc 100 G PODWIECZOREK: pizza (mąka pszenna 40g, drożdże 2 g, ser żółty 30g (mleko) szynka 20g (szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne stabilizatory difosforan disodowy, trifosforan pentasodowy, polifosforan sodu, substancja zagęszczająca: karagen, białko wieprzowe, substancja konserwująca; azotan sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 120 g mięsa wieprzowego. Produkt bezglutenowy), kawa zbożowa 5 g na mleku 200g (mleko, żyto, jęczmień), pomidory 20 g, kawa zbożowa 8g na mleku 200 g (mleko, żyto, jęczmień) cukier 5 g
Czwartek 17.04.2025 	Bułka pieguska, masło, szynka wieprzowa biała papryka czerwona, płatki ryżowe na mleku słodzone miodem, herbata owoce leśne	Zupa z soczewicy zielonej na mięsie, naleśniki z twarogiem i sosem jagodowym oraz odrobiną bitej śmietany, woda źródłana z pomarańczą, OWOC	Bułka orkiszowa, masło, pasta z wędzonego kurczaka, mix sałat, ser żółty, kakao na mleku	ŚNIADANIE: Bułka pieguska 30 g : (mąka pszenna , woda, słonecznik luskany, siemię lniane, płatki owsiane , sezam luskany, cukier, drożdże, sól, mąka żytnia , jęczmień słodowy, uniwersalny polepszacz do pieczenia pszennego i mieszanego: (mąka pszenna , cukier mąka sojowa , mąka ze słoju jęczmiennego , środek do przetwarzania mąki, enzymy (pszenica)), produkt może zawierać : żyto, owies, jaja, mleko, sezam) masło 4g (mleko), szynka wieprzowa biała 20g(mięso wieprzowe 75 % woda, sól, ekstrakty przypraw ,aromat, białko wieprzowe kolagenowe. Produkt może zawierać śladowe ilości: białko mleka łącznie z laktozą, glutenu , soi, gorczycy, seler) papryka czerwona 10g, miód 5 g ,płatki ryżowe 20g na mleku 200 g (mleko, mąka pszenna) , herbata owoce leśne 150g, cukier 5g OBIAD: zupa z soczewicy zielonej wieprzowe 20 g, marchew 15 g, pietruszka 15 g, (seler) 10 g, por 5g, cebula 5 g, koper 2 g, natka 2 g śmietanka 18 % 15g (mleko), soczewica 20g, naleśniki (mąka pszenna 50g ,jajko 10g, mleko 80g, ser twarogowy 50g), jagody 20 g ,koncentrat pomidorowy 5 g, śmietanka 30 g (mleko), olej 15 g, woda 150g, pomarańcza 10 g, owoc 100 g PODWIECZOREK: bułka orkiszowa 30g :mąka orkiszowa , pełnoziarnista mąka orkiszowa , mąka pszenna , woda, dmuchany orkisz , drożdże, mąka żytnia , sól, cukier, uniwersalny polepszacz do pieczenia pszennego i mieszanego (mąka pszenna , cukier mąka sojowa , mąka ze słoju jęczmiennego , środek do przetwarzania mąki, enzymy(pszenica) produkt może zawierać: żyto, owies, jaja, mleko, sezam masło 8g (mleko), kurczak wędzony 10g (filet z kurczaka 70% , woda, sól, białko pochodzenia wieprzowego, ekstrakty drożdżowe,, błonnik pszenny, ocet spirytusowy, cukier, aromat) majonez 3g (jajko, gorczyca) sałata 5g, ser żółty 20g (mleko), kakao 5g na mleku 200g (mleko, soja, gluten) cukier 5g
Piątek 18.04.2025 	Bułka wrocławska, chleb kołodziej, masło, dżem wiśniowy przygotowany w przedszkolnej kuchni, pasztet drobiowy, ogórek kiszony, kawa inka na mleku	Zupa koperkowa, filet z miruny panierowany, ziemniaki puree, fasolka szparagowa żółta na parze z maselkiem, woda źródłana z cytryną, OWOC	Koktajl jogurtowo - maślankowo - owocowy, wafle kukurydziane	ŚNIADANIE: Bułka wrocławska 30g: (mąka pszenna , woda, drożdże, rafinowany olej rzepakowy, mąka żytnia, sól, cukier, uniwersalny polepszacz do pieczenia pszennego i mieszanego (mąka pszenna , cukier, mąka sojowa , mąka ze słoju jęczmiennego , środek do przetwarzania mąki, enzymy (pszenica)), produkt może zawierać: żyto, owies, jaja, mleko, sezam) chleb kołodziej 30 g; (mąka żytnia , woda mieszaną do produkcji chleba żytniego z ziamami (łamane ziarno żyta , płatki owsiane , słonecznik, siemię lniane, gluten pszenny , sól, mąka ze słoju jęczmiennego , mąka pszenna graham 3 %, mąka żytnia 1,7 %, mąka pszenna 1,4 %, mąka żytnia razowa, mąka pszenna razowa, skrobia ziemniaczana otręby żytnie , prażona mąka ze słoju jęczmiennego , jęczmień prażony, mąka sojowa , środek do przetwarzania mąki i, enzymy (pszenica)), mąka pszenna , płatki owsiane, drożdże , rafinowany olej rzepakowy, sól, siemię lniane. Produkt może zawierać: (jajo, mleko, sezam) masło 8 g (mleko), pasztet drobiowy 10g, ogórek kiszony 10g , wiśnie 10g, kawa inka 5g na mleku 200 g (mleko, jęczmień, żyto), cukier 5 g OBIAD: zupa koperkowa, marchew 20 g, pietruszka 15 , (seler) 15 g, por 6 g, cebula 5 g , koper 2 g, natka 2 g, mięso drobiowe 10g, śmietanka 18 % 15g (mleko), miruna 70g, bułka tarta 5 g (gluten), ziemniaki puree 200 g (mleko), fasolka szparagowa z maselkiem 80 g (mleko), olej 25 g, woda 150g, cytryna 5 g, owoc PODWIECZOREK: jogurt 100g (mleko), maślanka 100g (mleko), owoce 50g, wafle kukurydziane 10g

*przedszkole zastrzega sobie prawo do zmian, woda źródłana dostępna w każdej grupie przez cały dzień, tłustym drukiem oznaczono alergeny mogące znajdować się w danym daniu lub produkcie, potrawy przygotowywane w piecu konwekcyjno – parowym, skład wszystkich potraw do wglądu u intendenta