


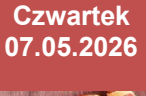





Jadłospis Przedszkola nr 4 Biały konik

04.05.2026 do 08.05.2026*

	Śniadanie	Obiad	Podwieczerek	Skład/alergeny
Poniedziałek 04.05.2026 	Bułka wrocławska, chleb kołodziej, masło, dżem wiśniowy przygotowany w przedszkolnej kuchni, ser żółty, pomidor, kakao na mleku	Krem kalafiorowy, kotlet mielony drobiowy - wieprzowy z ziemniakami puree z koperkiem, mini marchewka gotowana na maśle, sok jabłko-malina 100%, owoc	Ryz na mleku z mussem jabłkowym, wafle kukurydziane, herbata malinowa	ŚNIADANIE: bułka wrocławska 30g: (mąka pszenna , żyto , owies , jaja , mleko , sezam), chleb kołodziej 30 g:(jajo , mleko , sezam) masło 8g (mleko), ser żółty 30g (mleko), pomidor 40g, wiśnie 10g, kakao 5g na mleku 200g cukier 5g (mleko , soja , gluten), OBIAD: zupa kalafiorowa – marchew 15 g, pietruszka 10 ,seler 10 g (seler), por 6 g, natka 2 g, koper 2 g, cebula 5 g, kalafior 100g śmietanka 18 %15g (mleko), lopatka wieprzowa 10g, mięso wieprzowe 35g- drobiowy 35g, (jajko 5g, mąka pszenna), ziemniaki 200g puree z koperkiem, (mleko), marchewka gotowana 80g, masło 2g (mleko), sok jabłko-malina 150 ml, owoc, PODWIECZOREK: ryż 25 g na mleku 200g z mussem jabłkowym 80g, wafle kukurydziane 10 g, herbata malinowa 150g , cukier 3g
Wtorek 05.05.2026 	Bułka wieloziarnista, masło, szynka z indyka gotowana, papryka czerwona, płatki kukurydziane, herbata truskawkowa	Zupa pomidorowa z makaronem, gulasz wieprzowy z kaszą jęczmiennie - gryczaną, burakami gotowanymi, kompot wielowocowy, owoc	Placki kefirowe z gruszką i cukrem pudrem, kakao na mleku	ŚNIADANIE: bułka wieloziarnista 35g: (żyto , owies , jaja , mleko , sezam), masło 4 g(mleko) płatki kukurydziane 25 g z mlekiem 200 g (mleko , mąka pszenna), filet z indyka gotowany 20g (mięso z indyka 80 % woda, sól, syrop klonowy, cukier, przyprawy naturalne, substancja zagęszczająca: karagen, substancja konserwująca: azotan sodu. Osonka niejadalna., Produkt bezglutenowy), papryka czerwona 10 g, herbata truskawkowa 150g, cukier 5 g OBIAD: zupa pomidorowa z makaronem 20g- marchewka30 g, pietruszka 20 g, seler 20 g(seler), por 6 g, cebula 5 g, makaron 20g (jaja , mąka pszenna) natka 2 g, udko 10g, (śmietanka , jajko , mąka pszenna) mięso wieprzowe 70g, koncentrat pomidorowy 5 g, pomidory 40g, kasza jęczmiennie 18 g – gryczana 18 g (mąka pszenna , może zawierać gluten , jęczmień), buraczki 100 g, jabłka 10g owoc, kompot wielowocowy 40g, cukier 5g PODWIECZOREK: placki kefirowe 50g z gruszką (mąka pszenna 50g, mleko , jajko 10g), gruszka 50 g, soda 1 g, kakao na mleku 5 g (mleko 200g, soja , gluten),cukier 5g
Środa 06.05.2026 	Bułka pieguska, chleb zwykły, masło, pasta z tuńczyka, ogórek kiszony, dżem truskawkowy przygotowany w przedszkolnej kuchni, kawa inka na mleku	Biały barszcz z makaronem, pieczony w świeżych ziołach udziec z kurczaka z prażoną kaszą bulgur, sałatka z pomidorów, kompot jabłkowy, owoc	Zapiekane bagietki z serem, szynką i ketchupem, kawa zbożowa na mleku	ŚNIADANIE: bułka pieguska 35g: (mąka pszenna , żyto , owies , jaja , mleko , sezam), chleb zwykły 30g : (mąka pszenna , żytnia) masło 4g (mleko), cukier 5g,tuńczyk wędzona 15g (ryba), ogórek kiszony 10 g, truskawki 10g, kawa inka 8g na mleku 200g (mleko , jęczmień , żyto), cukier 5 g OBIAD: zupa biały barszcz – marchew 15 g, pietruszka 10 g, seler 10g(seler) por 6 g, cebula 5 g, natka 2 g, koper 2 g, śmietanka 18% 15g, (mleko),makaron 20g (jaja , mąka pszenna) mięso drobiowe 10g,sok z kapusty 30 g, podudzie z kurczaka 150g, kasza bulgur 35g (mąka pszenna), pomidory 80g, jabłka 50 g, owoc PODWIECZOREK: bagietka 50g :(żyto , owies , jaja , mleko , sezam) , 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), cukier 5 g
Czwartek 07.05.2026 	Bułka włoska, masło, szynka drobiowa, sałata, płatki czekoladowe na mleku, herbata owoce leśne	Grochówka na mięsie z zieleciną, pyzy drożdżowe na parze z sosem twarogowo - jogurtowo-truskawkowym, woda źródłana z pomarańczą, marchewka do chrupania	Parówki 100% z szynki w cieście francuskim z posypką słonecznika, ketchup, kawa inka na mleku	ŚNIADANIE: bułka włoska 30g: (mąka pszenna , mąka żytnia), szynka drobiowa 20g (filet z kurczaka 85 %, udo z kurczaka 18%, syrop klonowy, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancje konserwujące, azotyn sodu. Produkt bezglutenowy),sałata 5 g, płatki czekoladowe 25 g z mlekiem 200g, herbata owoce leśne 150g, cukier 5g OBIAD: zupa grochowa-marchew 15 g, pietruszka 10g, seler 10g(seler), por 6g,cebula 5 g, natka 2 g, koper 2 g, groch 30g, lopatka wieprzowa 10g,wędzonka 10g(kielbasa: mięso wieprzowe 44 %, karczek wieprzowy 33 %, woda, tłuszcz wieprzowy, skrobia ziemniaczana., osonka 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 użyto133 g boczku wieprzowego. Produkt bezglutenowy), pyzy (mleko , jajko , mąka pszenna),sos twarogowo 30g-jogurtowy 30g (mleko), truskawki 30g, woda źródłana 150 g, pomarańcza 10 g, marchewka 50g PODWIECZOREK: Parówki 100% 40g (mięso wieprzowe z szynki 90 %, woda, sól, błonnik roślinny, skrobia modyfikowana ziemniaczana, aromaty, przyprawy, ekstrakty przypraw, cukier, przeciwutleniacz sodu, substancja konserwująca, azotan sodu produkt może zawierać: mleko , soję seler , gorczyca), ciasto francuskie 50g (mąka pszenna), ketchup 15g, słonecznik 5g, kawa inka 5g na mleku 200g (mleko , jęczmień , żyto), cukier 5g,
Piątek 08.05.2026 	Bułka wrocławska, chleb kołodziej, masło, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, dżem wielowocowy przygotowany w kuchni przedszkolnej, kawa zbożowa na mleku	Żurek góralski na maślanec, pulpecik rybny w sosie pomidorowym, makaron, surówka z kiszonej kapusty marchwi i jabłka, kompot śliwkowy, owoce	Mus serowo-brzoskwinowy na wafle ryżowym z posypką, z prawdziwej czekolady min. 70%, herbata melisa	ŚNIADANIE: bułka wrocławska 30g: (mąka pszenna , żyto , owies , jaja , mleko , sezam), chleb kołodziej 30 g:(mąka żytnia , jajo , mleko , sezam) masło 8g (mleko), pasta jajeczna 15 g z majonezem 5g (jajko , gorczyca), szczypiorek 5g, dżem wielowocowy 10g, kawa zbożowa 5g, na mleku 200g (mleko , żyto , jęczmień) cukier 5 g OBIAD: żurek-marchew 15, pietruszka 10 g, seler 10g (seler), por 6g, koper 2 g , natka 2 g, cebula 5 g, ziemniaki 100g, żur 20g (mleko , mąka żytnia), maślanka 40g (mleko), lopatka 10g,wędzonka 20g(kielbasa: mięso wieprzowe 44 %, karczek wieprzowy 33 %, woda, tłuszcz wieprzowy, skrobia ziemniaczana., osonka 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 użyto133 g boczku wieprzowego. Produkt bezglutenowy) , miruna 70g (ryba , jajko 5 g, gluten , produkt ze zbóż), makaron (mąka pszenna) pomidory 40 g, koncentrat pomidorowy 5 g, śmietanka 10g (mleko),kapusta kiszona 80g, śliwki 40 g , owoc PODWIECZOREK: mus serowo – brzoskwinowy ser 35 g (mleko), brzoskwinia 20g, czekolada 3 g (może zawierać orzechy , jajka , mleko , zboża gluten , soja),śmietana 3 g(mleko), herbata melisa 150 g, cukier 5 g

*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, składki wszystkich potraw do wglądu u intendenta