



Jadłospis dla przedszkola na okres: 23.02.2026-27.02.2026 (T09)

PONIEDZIAŁEK

ŚNIADANIE:

- 2 kanapki (chałki drożdżowej) (0), z powidłami śliwkowymi (30g)

- ciepłe mleczne kakao (150ml)

OBIAD:

- zabelany krupnik jęczmienny z ziemniakami i natką pietruszki (250ml)
- spaghetti (100g), z sosem bolognese (80g) kompot owocowy (150ml)

PODWIECZOREK:

- 1/2 bułki kajzerki (0), z masłem (5g), serem żółtym edamskim i plasterkami ogórka kiszzonego (15g+10g)
- herbata z dzikiej róży (150ml)

WTOREK

ŚNIADANIE:

- 2 kanapki (chleb razowy) (50g), z masłem (10g), i twarogiem paprykowym (wyrób własny) (30g)

- herbata aroniowa (150ml)

OBIAD:

- delikatna zupa pieczarkowa z makaronem mała muszelka z dodatkiem śmietany (250ml)
- klopsiki wieprzowe w sosie koperkowym (70g+50g), kasza bulgur (90g), surówka z tartej marchewki i jabłka (50g), kompot owocowy (150ml)

PODWIECZOREK:

- mleczny deser waniliowy z gęstym musem z brzoskwini (140g), biszkopty (10g)

ŚRODA

ŚNIADANIE:

- 2 kanapki (weka pszenna) (0), z masłem (10g), szynką sopocką, pomidorem i szczypiorkiem (30g+20g)

- herbata owocowa (150ml)

OBIAD:

- domowy żurek z ziemniakami i kawałkami kielbaski wieprzowej (250ml)
- ryż zapiekany z prażonymi jabłkami oprószone cytrynowym, sos waniliowy na bazie jogurtu naturalnego (50g) kompot owocowy (150ml)

PODWIECZOREK:

- 1 kanapka (chleb graham) (25g), z masłem (5g), i pastą jajeczną ze szczypiorkiem (15g)

- herbata żurawinowa (150ml)

CZWARTEK

ŚNIADANIE:

- 2 kanapki (weki pszennej) (0), z masłem (10g), pieczonym pasztetem drobiowym (wyrób własny) i plasterkami ogórka zielonego (30g+20g)

- herbata owoce leśne (150ml)

OBIAD:

- zabelana zupa pomidorowa z kaszą jaglaną i natką pietruszki (250ml)
- tradycyjne łazanki z kielbaską wieprzową, boczkiem wędzonym i kapustą (150g) kompot owocowy (150ml)

PODWIECZOREK:

- puszyste pancakes z cukrem pudrem (1 szt.), kalarepka do chrupania (0)

- woda (150ml)

PIĄTEK

ŚNIADANIE:

- 2 kanapki (weki pszennej) (0), z masłem (10g), i pastą twarogową z dodatkiem makreli w pomidorach (30g)

- herbata truskawkowa (150ml)

OBIAD:

- francuska zupa cebulowa z zacierką (250ml)
- pierogi ruskie z omastą z podsmażoną cebulką (150g) kompot owocowy (150ml)

PODWIECZOREK:

- krucha szarlotka razowa (70g)

- woda (150ml)



Uwaga: ze względu na współdzielenie przestrzeni kuchennej oraz wyposażenia, mogą wystąpić zanieczyszczenia krzyżowe alergenami

Dane: C:\0_Menu_2026\KRAKOW\26T_09\STD\2026T09_BAMEN_K08.xlsx

Menu zatwierdzone przez kierownika dietetyków Twojego Zdrowka.

Posiłki produkowane są przez EDUCATER Sp. z o.o. w zakładzie w Zielonkach, ul. Jana Michalika 2.