



Jadłospis dla przedszkola na okres: 15.12-19.12.2025 (T51)

PONIEDZIAŁEK

ŚNIADANIE:

- 2 kanapki (chleb mieszany z czarnuszką) (50g), z masłem (10g), żółtym serem, sałatą, zielonym ogórkiem i kolorową papryką (30g+20g)

- herbata owocowa (150ml)

OBIAD:

- kremowa zupa przecierana z grochu łuskanego z grzankami pszennymi (250ml)
- makaron penne (100g), z delikatnym sosem napoli i wiórkami mozzarella (70g+30g) woda (150ml)

PODWIECZOREK:

- bułeczka drożdżowa z dżemem owocowym (1 szt.)

- herbata malinowa (150ml)

WTOREK

ŚNIADANIE:

- 2 kanapki (chleb graham) (50g), z masłem (10g), i pastą jajeczną ze szczypiorkiem (30g)

- ciepłe mleko (150ml)

OBIAD:

- tradycyjna zupa grysikowa na wywarze warzywnym (250ml)
- sznycelek drobiowy (70g), ziemniaki tłuczone (110g), gotowane wiórki z buraczka (50g), kompot owocowy (150ml)

PODWIECZOREK:

- deser jogurtowy ze zmiksowaną truskawą i czarną porzeczką (140g), paluch kukurydziany do chrupania (1 szt.)

ŚRODA

ŚNIADANIE:

- 2 kanapki (weki pszennej) (0), z masłem (10g), domowym pieczonym pasztetem (wieprzowo-drobiowym) i plasterkami ogórka kiszzonego (30g+20g)

- herbata wiśniowa (150ml)

OBIAD:

- domowy krupnik z kaszą jęczmienną i ziemniakami z dodatkiem natki pietruszki (250ml)
- włoski makaron fusilli z pokruszonym białym serem (100g+40g), sos jogurtowo-truskawkowy (50g) kompot owocowy (150ml)

PODWIECZOREK:

- 1/2 bułki kajzerki (0), z masłem (5g), twarożkiem z tuńczykiem i szczypiorkiem oraz kawałkami czerwonej papryki (15g+10g)

- herbata owocowa (150ml)

CZWARTEK

ŚNIADANIE:

- 2 kanapki (chleb słonecznikowy) (50g), z masłem (10g), i miodem wielokwiatowym (25g)

- herbata malinowa (150ml)

OBIAD:

- francuska zupa cebulowa z makaronem zacierką (250ml)
- kurczak po chińsku w sosie słodko-kwaśnym z warzywami (120g), ryż (100g) kompot owocowy (150ml)

PODWIECZOREK:

- 1 kanapka (chleb pszenno-żytni) (25g), z masłem (5g), kielbasą krakowską i plasterkami zielonego ogórka (15g+10g)

- herbata owocowa (150ml)

PIĄTEK

ŚNIADANIE:

- 2 kanapki (weki pszennej) (0), z masłem (10g), i szynką drobiową na kolorowym miksie sałat (30g)

- herbata owoce leśne (150ml)

OBIAD:

- świąteczny barszcz czerwony z ziemniakami i białą fasolą (250ml)
- pierogi ruskie z omastą i cebulką (150g) woda (150ml)

PODWIECZOREK:

- świąteczny piernik z powidłami śliwkowymi (70g)

- herbata malinowa (150ml)



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

Dane: C:\0_MENU_2025\25T_51\STD\2025T51_BAMEN_K08.xlsx

Menu zatwierdzone przez kierownika dietetyków Twojego Zdrówka.

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