

**Jadłospis - PRZEDSZKOLE NR 8 W BIELSKU-BIAŁEJ**

|              |                         |
|--------------|-------------------------|
| <b>Okres</b> | 15.06.2026 - 19.06.2026 |
| <b>Dieta</b> | Podstawowa              |

| Data                            | Śniadanie  | Obiad  | Podwieczorek  |
|---------------------------------|--|--|---|
| 15.06.2026<br>6<br>Poniedziałek | Zupa mleczna z płatkami żytnimi z żurawiną. Wek z pastą jajeczną z zieloną cebulką. Sok. Alergeny: 1, 3, 7, 12   | Zupa kapuśniak z włódką, ziemniakami i z pietruszką zieloną. Kluski leniwe z masłem i z cukrem. Częstka melona. Kompot. Alergeny: 1, 3, 7, 9 | Chleb wiejski z masłem, wędliną i z papryką czerwoną. Herbata. Alergeny: 1, 7 |
| 16.06.2026<br>6<br>Wtorek       | Pieczywo mieszane (chleb wiejski, dworski) z masłem, sałata rzymską, wędliną i z rzodkiewką. Kakao. Owoc - jabłko. Alergeny: 1, 7                      | Zupa rosół z makaronem i z pietruszką zieloną. Ziemniaki, kotleciki drobiowe z cukinią, buraczki. Kompot. Alergeny: 1, 3, 7, 9               | Maślanka z bananami i mango (wyrób własny). Pieczywo chrupkie. Alergeny: 1, 7 |
| 17.06.2026<br>6<br>Środa        | Pieczywo mieszane (chleb wiejski, graham) z masłem, sałata zieloną, żółtym serem i z ogórkiem kiszonym. Kawa z mlekiem. Owoc - gruszka. Alergeny: 1, 7 | Zupa krem z soczewicy z grzankami z pietruszką zieloną. Krokiety mięsno warzywne z sosem pomidorowym. Kompot. Alergeny: 1, 7, 9              | Galaretka owocowa (wyrób własny). Częstka mandarynki. Alergeny: 1             |
| 18.06.2026<br>6<br>Czwartek     | Zupa mleczna z płatkami owsianymi z rodzynkami. Wek z masłem i z miodem. Sok. Alergeny: 1, 7, 12   | Zupa krupnik z jarzynami z pietruszką zieloną. Makaron z indykiem w sosie szpinakowo śmietanowym. Kompot. Alergeny: 1, 7, 9                  | Jogurt naturalny z truskawkami. Chrupki kukurydziane. Alergeny: 1, 7          |
| 19.06.2026<br>6<br>Piątek       | Chleb wiejski z twarożkiem z awokado. Kakao. Marchewka do chrupania. Alergeny: 1, 7  | Zupa krem z brokułów z płatkami migdałów i z pietruszką zieloną. Ryba duszona w warzywach z ryżem jaśminowym. Kompot. Alergeny: 1, 4, 7, 9   | Miseczka owoców. Alergeny: -  |

Woda mineralna niegazowana, do picia dostępna jest przez cały dzień. Serwowane soki owocowe zawierają jedynie naturalnie występujące cukry. Napoje (kawa, herbata, kakao) słodzone jest nieznaną ilością cukru. Do przygotowania posiłków używana są następujące przyprawy: pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylija, papryka słodka, lubczyk, cynamon, gałka muskatołowa. Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe np. kakao, herbata, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, laktozy, soi, orzechów, selera i gorczycy. W powyższym jadłospisie wyróżnione są substancje i produkty, które mogą powodować alergie lub reakcje alergiczne, zgodnie z zarządzeniem UE nr 1169/2011 załącznik nr 2 z dnia 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

**ZASTRZEGA SIĘ ZMIANY W JADŁOSPISIE**

Sporządził

Szef kuchni

Dyrektor