

Jadłospis - PRZEDSZKOLE NR 8 W BIELSKU-BIAŁEJ

Okres	16.03.2026 - 20.03.2026
Dieta	Podstawowa

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
16.03.2026 Poniedziałek	Zupa mleczna z płatkami ryżowymi z rodzynkami. Wek z pastą jajeczną ze szczypiorkiem. Sok. Alergeny: 1, 3, 7, 12	Zupa żurek z wstkadką, ziemniakami i z pietruszką zieloną. Kluski leniwe z maselkiem i cukrem. Częstka mandarynki. Kompot. Alergeny: 1, 3, 7, 9	Chleb wiejski z masłem, wędliną i z papryką czerwoną. Herbata. Alergeny: 1, 7
17.03.2026 Wtorek	Pieczyno mieszane (chleb wiejski, dworski) z masłem, sałatą rzymską, wędliną i z pomidorem. Kawa z mlekiem. Marchewka do chrupania. Alergeny: 1, 7	Zupa jarzynowa i z pietruszką zieloną. Ziemniaki, kotleciki drobiowe z cukinią, buraczki. Kompot. Alergeny: 1, 3, 7, 9	Grysik z cynamonem (wyrób własny). Częstka jabłka. Alergeny: 1, 7
18.03.2026 Środa	Bułka kajzerka z masłem, rukolą, żółtym serem i z rzodkiewką. Kakao. Owoc - gruszka. Alergeny: 1, 7	Zupa krem paprykowo dyniowy z płatkami migdałów i z pietruszką zieloną. Łazanki z kapustą i kiełbasą. Kompot. Alergeny: 1, 7, 9	Rogalik z masłem. Herbata. Częstka mandarynki. Alergeny: 1, 7
19.03.2026 Czwartek	Zupa mleczna z płatkami owsianymi z żurawiną. Wek z masłem i z dżemem. Sok. Alergeny: 1, 7, 12	Zupa szpinakowa z tartym ciastem i z pietruszką zieloną. Kasza bulgur, mięso z szynki w sosie własnym, surówka z selera, jabłka i pomarańczy z jogurtem naturalnym. Kompot. Alergeny: 1, 7, 9	Kefir naturalny z bananami i z tahini (wyrób własny z sezamu). Chrupki kukurydziane. Alergeny: 1, 11
20.03.2026 Piątek	Pieczyno mieszane (chleb wiejski, miodowo orkiszowy) z twarożkiem z koperkiem i zielonym ogórkiem. Herbata z cytryną. Owoc - jabłko. Alergeny: 1, 7	Zupa krem z cebuli z grzankami i z pietruszką zieloną. Ryba duszona w warzywach z ryżem jaśminowym. Kompot. Alergeny: 1,3,4,7,9	Ptasie mleczko (wyrób własny) z musem truskawkowym. Alergeny: 1, 7

Woda mineralna niegazowana, do picia dostępna jest przez cały dzień. Serwowane soki owocowe zawierają jedynie naturalnie występujące cukry. Napoje (kawa, herbata, kakao) słodzone jest nieznaczna 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 alergię 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