

# JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

**Dzień: 1 - Poniedziałek, 2024-09-09**

I śniadanie	obiad	podwieczorek
<p>Chleb firmowy pszenno-żytni borków 60.00g [składniki: mąka pszenna,mąka żytnia, drożdże,sól. Produkt może zawierać mleko,jaja, soję,sezam, orzeszki ziemne]</p> <p>Masło chmielnickie 7.00g [składniki: śmietana pasteryzowana 30%]</p> <p>Parówki polanki 60.00g [składniki: kiełbasa wieprzowa wędzona,mięso wieprzowe 80%, woda ,sól, skrobia ziemniaczana, błonnik grochowy, regulator kwasowości]</p> <p>Ogórek 40.00g</p> <p>Herbata czarna bez cukru 2016 200.00g składniki: Woda wodociągowa 100%, Herbata SAGA czarna w torebkach 0%</p> <p>Rzodkiewka 10.00g</p> <p>Sos keczup 10.00g</p>	<p>Zupa krem z marchwi 2016 (żłobek 9-20 wrzesień) (żłobek 9-20 wrzesień) 250.00g składniki: Ziemniaki średnio 52%, Marchew 37%, Cebula 4%, Olej rzepakowy uniwersalny 4%, Pieprz czarny MIELONY 2%, Pietruszka korzeń 1%</p> <p>Pierogi z serem twarogowym 2016 220.00g składniki: Ser twarogowy tłusty 52%, Mąka pszenna typ 500 26%, Cukier 9%, Olej rzepakowy uniwersalny 6%, Żółtka jaja kurzego 4%, Jaja kurze całe 2%</p> <p>Woda z cytryną 2016 200.00g składniki: Woda wodociągowa 96%, Cytryna 4%</p>	<p> pudding ryżowy 2016 80.00g składniki: Mleko spożywcze 3.2% tłuszczu 54%, Ryż biały 15%, Rodzynki suszone 12%, Cukier 7%, Jaja kurze całe 5%, Orzechy włoskie 3%, Masło ekstra 2%, Cukier z prawdziwą wanilią S 1%, Cynamon mielony 0%</p>

Konsultant ds. dietetyki i żywienia dzieci  
Małgorzata Grabowska

# JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

Dzień: 2 - Wtorek, 2024-09-10

I śniadanie	obiad	podwieczorek
<p>Płatki kukurydziane z mlekiem 2% 2016 200.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 80%, Płatki kukurydziane 20%</p> <p>Masło chmielnicke 7.00g [składniki: śmietana pasteryzowana 30%]</p> <p>Bułka kejszerka borków 60.00g [składniki: maka pszenna,woda, drożdże piekarnicze, olej słonecznikowy, sól, przeciwutleniacze]</p> <p>Pierś maślana 15.00g [składniki: wędlna drobiowa z połączeniem kawałków mięsa parzonego, woda,mięso z fileta z 56% piersi indyka,skrobia ziemniaczana,substancje żelujące,stabilizatory,, błonnik pszenny,regulator kwasowości,skrobia grochowa, ,przeciwutleniacze, sól,masło, wzmacniacz smaku]</p> <p>Kawa inka na mleku 2% bez cukru 2016 200.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 98%, Kawa INKA 2%</p> <p>Pomidor coctajlowy 40.00g</p> <p>Sałata 10.00g</p>	<p>Zupa z soczewicy czerwonej z ziemniakami 2016 200.00g składniki: Ziemniaki średnio 34%, Soczewica czerwona nasiona suche 27%, Marchew 14%, Pietruszka korzeń 7%, Seler korzeniowy 7%, Por 7%, Masło ekstra 5%</p> <p>Leczo 2016 (żłobek 9-20 wrzesień) 130.00g składniki: Cukinia 28%, Wieprzowina szynka surowa 19%, Marchew 19%, Papryka czerwona 9%, Cebula 9%, Koncentrat pomidorowy 30% 9%, Pieprz czarny MIELONY 3%, Oregano suszone 2%, Bazylia suszona 2%</p> <p>Ryż biały 100.00g</p> <p>Kompot z owoców mieszanych 2016 200.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, MIESZANKA KOMPOTOWA HORTEX TRADYCYJNA 11%</p>	<p><b>Trio-ciastko z kremem 29.00g</b> [składniki: mleko (19%),tłuszcz palmowy,cukier,mąka pszenna,tłuszcz kokosowy,mleko w proszku pełne (6%),sok truskawkowy ,syrop glukozowo- ruktozowy,czekolada mleczna(1.1%).]</p>

Konsultant ds. dietetyki i żywienia dzieci  
Małgorzata Grabowska

# JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

**Dzień: 3 - Środa, 2024-09-11**

I śniadanie	obiad	podwieczorek
<p>Chleb firmowy pszenno-żytni borków 60.00g [składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól. Produkt może zawierać mleko, jaja, soję, sezam, orzeszki ziemne]</p> <p>Masło chmielnicke 7.00g [składniki: śmietana pasteryzowana 30%]</p> <p>Ser złota gouda z dziurami mlekovita (żłobek 9-20 wrzesień) 25.00g [składniki: mleko pasteryzowane, sól spożywcza, stabilizator, chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka mikrobiologiczna, barwnik: karoten]</p> <p>Kawa zbożowa naturalna na mleku 200.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 98%, Kawa zbożowa naturalna do gotowania 2%</p> <p>Pomidor 10.00g</p> <p>Ogórek 20.00g</p>	<p>Rosół z makaronem domowy (żłobek 9-20 wrzesień) 250.00g składniki: Woda wodociągowa 39%, Kurczak tuszka 20%, Marchew 16%, Makaron dwujajeczny 12%, Pietruszka korzeń 8%, Seler korzeniowy 2%, Cebula 2%, Por 1%, Pieprz czarny MIELONY 1%</p> <p>Filet z piersi kurczaka smażony 2016 100.00g składniki: Mięso z piersi kurczaka bez skóry 71%, Jaja kurze całe 11%, Bułka tarta 9%, Olej rzepakowy uniwersalny 9%</p> <p>Ziemniaki średnio 130.00g</p> <p>Buraki gotowane 70.00g składniki: Burak 95%, Olej rzepakowy uniwersalny 4%, Cukier 1%</p> <p>Kompot z owoców mieszanych 2016 200.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, MIESZANKA KOMPOTOWA HORTEX TRADYCYJNA 11%</p>	<p>Jogurt owocowy jogobella 150.00g [składniki: jogurt, cukier, owoce 5%, aromat, zawiera składniki pochodzące z mleka oraz żywe kultury bakterii ]</p>

Konsultant ds. dietetyki i żywienia dzieci  
Małgorzata Grabowska

# JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

**Dzień: 4 - Czwartek, 2024-09-12**

I śniadanie	obiad	podwieczorek
<p>Chleb firmowy pszenno-żytni borków 60.00g [składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól. Produkt może zawierać mleko, jaja, soję, sezam, orzeszki ziemne]</p> <p>Masło chmielnickie 7.00g [składniki: śmietana pasteryzowana 30%]</p> <p>Pasztet indykpol 30.00g [składniki: mięso oddzielone mechanicznie 47% w tym indyk 26%, wątróbka drobiowa, kasza manna (z pszenicy) skrobia ziemniaczana, sól, pieprz, jaj kurze w proszku, białko sojowe. produkt może zawierać mleko, gorczyce]</p> <p>Herbata czarna z cukrem i cytryną 2016 200.00g składniki: Woda wodociągowa 97%, Cytryna 2%, Cukier 1%</p> <p>Ogórek kwaszony 40.00g</p> <p>Szczypiorek 10.00g</p>	<p>Zupa grysikowa 2016 250.00g składniki: Skrzydło indyka 22%, Marchew 22%, Kasza manna 22%, Pietruszka korzeń 11%, Seler korzeniowy 11%, Por 11%, Pietruszka liście 2%, Pieprz czarny MIELONY 1%</p> <p>Pulpety z mięsa mieszanego. gotowane 90.00g składniki: Wieprzowina łopatka 30%, Wołowina pieczeń 30%, Bułki pszenne zwykłe 12%, Marchew 12%, Pietruszka korzeń 6%, Jaja kurze całe 5%, Por 3%, Seler korzeniowy 3%</p> <p>Woda z cytryną 2016 200.00g składniki: Woda wodociągowa 96%, Cytryna 4%</p> <p>Ziemniaki średnio 130.00g</p> <p>Mizeria z jogurtem 2016 70.00g składniki: Ogórek 85%, Jogurt naturalny 2% tłuszczu 15%</p> <p>Sos pomidorowy 2016 (żłobek 9-20 wrzesień) 20.00g składniki: Koncentrat pomidorowy 30% 48%, Cebula 27%, Olej rzepakowy uniwersalny 8%, Mąka pszenna typ 500 6%, Pieprz czarny MIELONY 3%, Bazylia suszona 3%, Oregano suszone 3%, Czosnek 2%, Cukier 1%</p>	<p>Bułka z serem i morelą 120.00g</p> <p>mąka PSZENNA, woda, margaryna 80%: [oleje roślinne (palmowy, rzepakowy), woda, emulgatory (E-471, E-322) regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, barwnik (β-karoten)], cukier, JAJA, drożdże piekarskie, sól,</p> <p>przeciwutleniacz: [kwas askorbinowy].</p> <p>Może zawierać: SEZAM i produkty pochodne, SOJA i produkty pochodne, MLEKO i produkty pochodne, ORZECHE włoskie, arachidowe i produkty pochodne, JAJA i produkty pochodne.</p>

Konsultant ds. dietetyki i żywienia dzieci  
Małgorzata Grabowska

# JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

**Dzień: 5 - Piątek, 2024-09-13**

I śniadanie	obiad	podwieczorek
<p>Twarożek z jogurtem naturalnym na słodko 2016 50.00g składniki: Ser twarogowy chudy 58%, Jogurt naturalny 2% tłuszczu 33%, Cukier 8%</p> <p>Masło chmielnicke 7.00g [składniki: śmietana pasteryzowana 30%]</p> <p>Bułka grahamka borków 60.00g [składniki: mąka pszenna (w tym graham 45,8%), woda, mąka żytnia, sól, kminek]</p> <p>Dżem truskawkowy niskosłodzony (żłobek 9-20 wrzesień) 20.00g</p> <p>Kawa inka na mleku 2% bez cukru 2016 200.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 98%, Kawa INKA 2%</p>	<p>Zupa kalafiorowa z ziemniakami zabelana 250.00g składniki: Ziemniaki średnio 27%, Marchew 21%, Kalafior 19%, Pietruszka korzeń 10%, Mięso z piersi indyka. bez skóry 8%, Śmietana 18% tłuszczu 4%, Mleko 2% łaciate 4%, Seler korzeniowy 3%, Por 2%, Cebula 2%, Koper ogrodowy 1%</p> <p>Filet rybny (żłobek 9-20 wrzesień) 100.00g składniki: Miruna 79%, jajo kurze 8%, Cytryna 4%, Pieprz czarny MIELONY 4%, Bułka tarta 3%, Olej rzepakowy tłoczony na zimno 2%</p> <p>Ziemniaki średnio 130.00g</p> <p>Surówka z kapusty kwaszonej 2016 70.00g składniki: Kapusta kwaszona 64%, Jabłko 21%, Cebula 8%, Olej rzepakowy uniwersalny 4%, Cukier 3%</p> <p>Kompot z owoców mieszanych 2016 200.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, MIESZANKA KOMPOTOWA HORTEX TRADYCYJNA 11%</p>	<p>Mus warzywny tymbark 100.00g [składniki: przecier jabłkowy 69%, sok z czerwonych buraków z zagęszczonego soku 20%, przecier truskawkowy 10%, sok jabłkowy z zgęszczonego soku]</p>

Konsultant ds. dietetyki i żywienia dzieci  
Małgorzata Grabowska

# JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

## Dzień: 6 - Poniedziałek, 2024-09-16

I śniadanie	obiad	podwieczorek
<p>Płatki kukurydziane z mlekiem 2% 2016 200.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 80%, Płatki kukurydziane 20%</p> <p>Chleb firmowy pszenno-żytni borków 60.00g [składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól. Produkt może zawierać mleko, jaja, soję, sezam, orzeszki ziemne]</p> <p>Masło chmielnickie 7.00g [składniki: śmietana pasteryzowana 30%]</p> <p>Jajecznica smażona na oleju 2016 60.00g składniki: Jaja kurze całe 99%, Olej rzepakowy uniwersalny 1%</p> <p>Pomidor 30.00g</p> <p>Kakao naturalne na mleku 2% bez cukru 2016 200.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 98%, Kakao naturalne o obniżonej zaw. tłuszczu DECO MORRENO 2%</p> <p>Ogórek 20.00g</p>	<p>Barszcz czerwony z fasolą (żłobek 9-20 wrzesień) 250.00g składniki: Woda wodociągowa 29%, Burak 14%, Mięso udziec z indyka bk/bs 14%, Marchew 6%, Fasola szparagowa 6%, Śmietana 18% tłuszczu 6%, Mleko 2% Łaciate 6%, Koncentrat barszczu czerwonego KRAKUS 4%, Pietruszka korzeń 3%, Seler korzeniowy 3%, Por 3%, Ziele angielskie CAŁE 3%, Liść laurowy 3%</p> <p>Naleśniki z serem białym i musem jabłkowym bezglutenowe 2016 220.00g składniki: Mleko spożywcze 3.2% tłuszczu 39%, Mąka bezglutenowa S 21%, Ser twarogowy półtłusty 16%, Jabłko 10%, Jaja kurze całe 5%, Cukier 5%, Olej rzepakowy uniwersalny 4%</p> <p>Woda z cytryną 2016 200.00g składniki: Woda wodociągowa 96%, Cytryna 4%</p>	<p>Jabłko 100.00g</p>

Konsultant ds. dietetyki i żywienia dzieci  
Małgorzata Grabowska

# JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

**Dzień: 7 - Wtorek, 2024-09-17**

I śniadanie	obiad	podwieczorek
<p>Bułka kejszerka borków 60.00g [składniki: mąka pszenna,woda, drożdże piekarnicze, olej słonecznikowy, sól, przeciwutleniacze]</p> <p>Masło chmielnickie 7.00g [składniki: śmietana pasteryzowana 30%]</p> <p>Pierś maślana 25.00g [składniki: wędlina drobiowa z połączeniem kawałków mięsa parzonego, woda,mięso z fileta z 56% piersi indyka,skrobia ziemniaczana,substancje żelujące,stabilizatory,, błonnik pszenny,regulator kwasowości,skrobia grochowa, ,przeciwutleniacze, sól,masło, wzmacniacz smaku]</p> <p>Papryka czerwona 40.00g</p> <p>Sałata 10.00g</p> <p>Herbata czarna bez cukru 2016 200.00g składniki: Woda wodociągowa 100%, Herbata SAGA czarna w torebkach 0%</p>	<p>Zupa grysikowa 2016 250.00g składniki: Skrzydło indyka 22%, Marchew 22%, Kasza manna 22%, Pietruszka korzeń 11%, Seler korzeniowy 11%, Por 11%, Pietruszka liście 2%, Pieprz czarny MIELONY 1%</p> <p>Kotlet mielony z mięsa mieszanego. smażony 2016 90.00g składniki: Wieprzowina łopatka 45%, Wołowina pieczeń 20%, Olej rzepakowy uniwersalny 10%, Bułki pszenne zwykłe 7%, Cebula 7%, Bułka tarta 7%, Jaja kurze całe 4%, Skrobia ziemniaczana 2%</p> <p>Ziemniaki średnio 130.00g</p> <p>Buraki gotowane 70.00g składniki: Burak 95%, Olej rzepakowy uniwersalny 4%, Cukier 1%</p> <p>Kompot z owoców mieszanych 2016 200.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, MIESZANKA KOMPOTOWA HORTEX TRADYCYJNA 11%</p>	<p>Babka biszkoptowa 80.00g</p>

Konsultant ds. dietyki i żywienia dzieci  
Małgorzata Grabowska

# JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

Dzień: 8 - Środa, 2024-09-18

I śniadanie	obiad	podwieczorek
<p>Chleb firmowy pszenno-żytni borków 60.00g [składniki: mąka pszenna,mąka żytnia, drożdże,sól. Produkt może zawierać mleko,jaja, soję,sezam, orzeszki ziemne]</p> <p>Masło śmietankowe 7.00g</p> <p>Pasta z wędliny 2016 (żłobek 9-20 wrzesień) 50.00g składniki: Szyńka delikatesowa z kurczaka 90%, Musztarda 3%, Majonez dekoracyjny WINIARY 3%, Pieprz czarny MIELONY 3%, Szcypiorek 1%</p> <p>Ogórek kwaszony 50.00g</p> <p>Kawa inka na mleku 2% bez cukru 2016 200.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 98%, Kawa INKA 2%</p>	<p>Zalewajka z jajkiem (żłobek 9-20 wrzesień) (żłobek 9-20 wrzesień) 250.00g składniki: Marchew 24%, Ziemniaki średnio 23%, jajo kurze 14%, Pietruszka korzeń 12%, Mięso z ud kurczaka bez skóry 9%, barszcz biały babuni 5% [składniki: woda , maka żytnia,czosnek], Seler korzeniowy 3%, Majeranek suszony 3%, Cebula 2%, Por 2%, Pieprz czarny MIELONY 1%, Czosnek 1%</p> <p>Gulasz z fileta z warzywami (żłobek 9-20 wrzesień) 120.00g składniki: Mięso z ud kurczaka bez skóry 57%, Cebula 11%, Włoszczyzna krojona w paski mrożona 11%, Papryka czerwona mrożona 11%, Mąka pszenna typ 500 6%, Papryka czerwona mielona SŁODKA 3%</p> <p>Kompot z owoców mieszanych 2016 200.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, MIESZANKA KOMPOTOWA HORTEX TRADYCYJNA 11%</p> <p>Ryż biały 100.00g</p>	<p>Śliwki 60.00g</p> <p>Herbatniki (żłobek 9-20 wrzesień) 22.00g</p>

Konsultant ds. dietetyki i żywienia dzieci  
Małgorzata Grabowska



# JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

Dzień: 9 - Czwartek, 2024-09-19

I śniadanie	obiad	podwieczorek
<p>Chleb firmowy pszenno-żytni borków 60.00g [składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól. Produkt może zawierać mleko, jaja, soję, sezam, orzeszki ziemne]</p> <p>Masło chmielnickie 7.00g [składniki: śmietana pasteryzowana 30%]</p> <p>Serek puszysty naturalny łaciaty 50.00g</p> <p>Ogórek 40.00g</p> <p>Szczypiorek 10.00g</p> <p>Herbata czarna bez cukru 2016 200.00g składniki: Woda wodociągowa 100%, Herbata SAGA czarna w torebkach 0%</p>	<p>Kapuśniak ze słodkiej kapusty 2016 250.00g składniki: Pomidor 27%, Kapusta biała 19%, Śmietana 18% tłuszczu 16%, Marchew 10%, Por 8%, Seler korzeniowy 5%, Pietruszka korzeń 4%, Masło ekstra 4%, Mąka pszenna typ 500 3%, Cukier 1%, Pietruszka liście 1%, Cebula 1%</p> <p>Filet z piersi kurczaka duszony w ziołach (żłobek 9-20 wrzesień) 100.00g składniki: Mięso z piersi kurczaka bez skóry 80%, Cebula 6%, Pieprz czarny MIELONY 3%, Papryka czerwona mielona SŁODKA 3%, Zioła prowansalskie 3%, Kolendra 3%, Tymianek 2%</p> <p>Ziemniaki wczesne 130.00g</p> <p>Marchewka z groszkiem 70.00g składniki: Marchew 79%, Groszek zielony konserwowy bez zalewy 17%, Olej rzepakowy uniwersalny 3%, Cukier 1%</p> <p>Woda z cytryną 2016 200.00g składniki: Woda wodociągowa 96%, Cytryna 4%</p>	<p>Bułka słodka z serem borków 100.00g [składniki: mąka pszenna, woda, cukier, jaja, drożdże, margaryna (oleje roślinne, palmowy, rzepakowy), woda emulgatory, regulator kwasowości, przeciwutleniacze, ser (ser twarogowy, jajka, mąka ziemniaczana) kruszonka (margaryna, oleje roślinne, woda, emulgatory, cukier mąka pszenna)]</p>

Konsultant ds. dietetyki i żywienia dzieci  
Małgorzata Grabowska

# JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

Dzień: 10 - Piątek, 2024-09-20

I śniadanie	obiad	podwieczorek
<p>Bułka grahamka borków 60.00g [składniki: mąka pszenna (w tym graham 45,8%), woda, mąka żytnia, sól, kminek]</p> <p>Masło chmielnickie 7.00g [składniki: śmietana pasteryzowana 30%]</p> <p>Pasta z tuńczyka i jajek 2016 50.00g składniki: Jaja kurze całe 45%, Tuńczyk w oleju 36%, Szczypiorek 9%, Śmietana 18% tłuszczu 9%</p> <p>Papryka zielona 50.00g</p> <p>Herbata czarna bez cukru 2016 200.00g składniki: Woda wodociągowa 100%, Herbata SAGA czarna w torebkach 0%</p>	<p>Zupa jarzynowa zabelana 2016 250.00g składniki: Ziemniaki średnio 38%, Kalafior 11%, Pomidor 11%, Marchew 9%, Śmietana 18% tłuszczu 8%, Fasola szparagowa 5%, Kapusta biała 4%, Por 4%, Seler korzeniowy 4%, Pietruszka korzeń 3%, Masło ekstra 1%, Mąka pszenna typ 500 1%, Pietruszka liście 1%</p> <p>Paluszki rybne panierowane 90.00g</p> <p>Ziemniaki średnio 130.00g</p> <p>Warzywa gotowane rw 70.00g składniki: Brokuły mrożone 35%, Kalafior mrożony 35%, Marchew mrożona 30%</p> <p>Kompot z owoców mieszanych 2016 150.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, MIESZANKA KOMPOTOWA HORTEX TRADYCYJNA 11%</p>	<p>Gruszka 100.00g</p>

Konsultant ds. dietetyki i żywienia dzieci  
Małgorzata Grabowska