



31.03-04.04.2025 PRZEDSZKOLE

	Śniadanie	Obiad I Danie	Obiad II Danie	Podwieczorek
31.03.2025 Poniedziałek Świątów Dzień Budyniu 	Chleb pszenny (pszenica, żyto) 50g, z masłem (mleko) 6g, szynka konserwowa 30g, papryka, ogórek 60g Kawa inka (mleko, jęczmień, żyto) 200ml	Zupa brokułowa z ziemniakami (Woda, Brokuł, Marchew, Ziemniaki, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy, Śmietana(mleko) 30%, Por) 250ml Pomarańcza 60 -85g	Makaron świderki (pszenica) 120g z gulaszem drobiowym (mięso z piersi kurczaka, bez skóry, Woda. Marchew, Olej rzepakowy, Cebula, Pietruszka, korzeń, Mąka pszenna , typ 450, Seler korzeniowy, Por) 90g, marchewka baby (mleko) 90 g, Kompot truskawkowy 200ml	Budyń śmietankowy (mleko, jajko, pszenica) – wyrób własny 150g Podplomyk bezcukrowy (pszenica, mleko) 2 szt. Herbata miętowa 200ml
01.04.2025 Wtorek	Płatki kukurydziane na mleku 220g, chleb z ziarnem (pszenica, żyto) 40g z masłem (mleko) 6g, serek kozi 30g, , szczypior, ogórek kiszony 60g, Herbata owocowa 200ml	Kapuśniak z młodej kapusty z kaszą jęczmienną (Woda, Kapusta biała Marchew, Ziemniaki, kasza jęczmienna, Pietruszka korzeń, Seler korzeniowy, Por, Natka pietruszki, Koncentrat pomidorowy 30%) 250ml Jabłka 60 85-g	Ziemniaki z koperkiem 120g, kotlet schabowy (jajko, pszenica, ryba) 80g mizeria z jogurtem greckim (mleko) 90g Kompot wielowocowy 200 ml	Chałka (mleko, jajka, pszenica) 35g z masłem (mleko) 4g z bananem i kiwi 35g Herbata owocowa z miodem 200 ml
02.04.2025 Środa	Bułka pszenna (pszenica) 50g z masłem (mleko) 6g, jajko gotowane 30g, pomidor, rzodkiewka 60g Kakao (mleko) 200ml	Krem z dyni (Woda, Ziemniaki, dynia, Marchew, Pietruszka Seler korzeniowy, Por, Cytryna, Koperek) z grzankami (pszenica, żyto) 250ml Melon 60 - 85g	Kasza gryczana 120 g, pulpet wieprzowy w sosie własnym (Wieprzowina topatka, Bułki pszenne zwykłe (pszenica), Jaja kurze całe, Cebula, Olej rzepakowy) 90g surówka szwedzka (mleko) 90g Sok „Różowa Pantera” (jabłko, gruszka, czerwona kapusta) 200ml	Mus owocowy „ Magiczny ” – jabłko, banan, truskawka lio ananas 80g Biszkopty bezcukrowe (jajko, pszenica, mleko) 18g Lemoniada z cytryną i miodem 180 ml
03.04.2025 Czwartek	Płatki owsiane na mleku 220g, Bułka veca (pszenica, żyto) 40g z masłem (mleko) 6g, dżem owocowy 30g, kalarepka, burak 60g, Herbata miętowa 200ml	Zupa grochowa z ziemniakami i mięsem (Woda, Marchew, Ziemniaki, Mięso wieprzowe szynka, Groch, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy, Por, Natka pietruszki) 250 ml Gruszka 60 -85g	Racuchy drożdżowe (pszenica, jajko, mleko) – wyrób własny – 2 szt. sos śmietankowy (mleko) 15g Kompot śliwkowy 200ml	Chleb graham (pszenica, żyto) z masłem (mleko), kabanos drobiowo- wieprzowy (seler, gorczyca) 15g Herbata owoce lasu z syropem z agawy 200ml
04.04.2025 Piątek Dzień Marchewki 	Chleb pszenno-żytni (pszenica, żyto) 50g z masłem (mleko) 6g, pasta z sardynek i twarogu (jajko, ryba, gorczyca, mleko) 30g, rzodkiew, sałata lodowa 60g, Kawa inka (mleko, żyto, jęczmień) 200 ml	Rosół na wywarze z kaczki z makaronem (Woda, Kaczka, Marchew, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy, Por, Natka pietruszki, makaron (mleko) pszenna .) 250 ml Brzoskwinia 65-80g	Ziemniaki z koperkiem 120g potrawka z kurczaka (Mięso z kurczaka, bez skóry, Woda. Marchew, Śmietana 18% (mleko) , Cebula, Pietruszka, korzeń, Mąka pszenna , typ 450, Seler korzeniowy, Por, Olej rzepakowy) 90g Buraczki z cebulą 90g Sok „Zaczarowany” (jabłko, pomarańcz, jarmuż, pietruszka, cytryna) 200ml	Ciasto marchewkowe (Mąka pszenna , typ 450, Mleko 2%, Marchew, Jabłka, Jaja kurze całe, Olej rzepakowy, Cukier) – wypiek własny – 1 kawałek Kakao 200ml

Zastrzegamy sobie prawo zmian w jadłospisie. Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zaznaczono pogrubioną czcionką. Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej L 304/43. W Przedszkolu Samorządowym w Kobierzycach w kuchni używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać wyżej wymienione alergeny w podawanych potrawach. Jadłospis opracowany jest dla dzieci o zapotrzebowaniu energetycznym 1400 kcal.



07.04 - 11.04.2025 PRZEDSZKOLE

	Śniadanie	Obiad I Danie	Obiad II Danie	Podwieczorek
07.04.2025 Poniedziałek	Płatki ryżowe na mleku 220ml Chleb pszenny (pszenica, żyto) 40g z masłem (mleko) 6g, schab gotowany 30g, ogórek, pomidor 60g, Herbata truskawkowa z syropem klonowym 200 ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami (woda, ogórek kiszony (ogórek 95%, woda, sól 3%, przyprawy 2%,)Marchew, Ziemniaki, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy, Por, Natka pietruszki, Smetana 18% (mleko))250ml Gruszka 60-85g	Leczo z warzywami i kielbasą (Cukinia, Kielbasa delikatesowa z kurczaka (mięso drobiowe 98%,sól, przyprawy, azotyn sodu) , Cebula, Papryka czerwona, Papryka zielona, przecier pomidorowy 30%, Olej rzepakowy) 90g, ryż paraboliczny 120g Kompot truskawkowy 200 ml	Jabłko pieczone z cynamonem posypane płatkami migdałów (orzechy) 80g, Wafel ryżowy 1 szt. Napar truskawkowy 200ml
08.04.2025 Wtorek Dzień ciasta	Chleb wieloziarnisty (pszenica, żyto) 50g z masłem (mleko) 6g, jajecznicza (jajko, gorczyca) 60g, papryka, szczypiorek 60g Kakao (mleko) 200ml	Zupa krupnik na króliku z kaszą jaglaną (Woda, Ziemniaki, Marchew, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy, Por, Kasza jaglana, perłowa, Mięso z królika, bez skóry, Koperek) 250ml Jabłko 60-85 g	Ziemniaki z koperkiem 120g, Kotlet drobiowy panierowany (jajko, pszenica) 70g, pomidory w śmietanie (mleko) 90g, Kompot wieloowocowy 200ml	Ciasto biszkoptowe (Mąka pszenna , typ 450, Mleko 2% Jaja kurze całe, Cukier, Olej rzepakowy, Proszek do pieczenia) – wypiek własny – 1 kawałek Mleko 200 ml
09.04.2025 Środa	Zupa mleczna z makaronem (pszenica) 220ml Chałka (mleko, jajka, pszenica) 50g (gluten), z masłem 6g, dżem brzoskwiniowy 30g, buraczek, kalarepka 50g, Herbata wiśniowa 200ml	Zupa krem z cukinii (Woda, Ziemniaki, cukinia, Marchew, Pietruszka , Seler korzeniowy, Por, Cytryna, Koperek) z grzankami (pszenica) 250 ml Nektarynka 65-80g	Gołąbki w sosie pomidorowym (Kapusta włoska Wieprzowina szynka surowa ryż Koncentrat pomidorowy, 30% Marchew Bułka tarta Jaja kurze całe Masło ekstra Mąka pszenna, typ 450 Pietruszka, korzeń Seler korzeniowy Por) 230g Sok „ Pylek ” (jabłko, pomarańcz, kurkuma , cytryna 200ml	Bułka z jabłkiem (jajko, mleko, pszenica) 1 szt. Bawarka (mleko) 200ml
10.04.2025 Czwartek	Stół szwedzki Chleb pszenno-żytni (pszenica, żyto) 60g z masłem (mleko) 40g ser żółty (mleko) 15g, szynka z kurczaka (seler ,gorczyca), rzodkiewka, papryka, sałata lodowa 50g Kawa inka (mleko, żyto, jęczmień) 200ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (Woda, kalafior, Ziemniaki, Marchew, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy, śmietana 30% (mleko) Por, Cytryna) 250 ml Banan 65-85 g	Kasza kus kus 120g, gulasz z indyka z warzywami (wołowina woda. Marchew, Olej rzepakowy, Cebula, Pietruszka, korzeń, Mąka pszenna , typ 450, Seler korzeniowy, Por) 90g, mix warzyw na parze (mleko) 90g Kompot wiśniowy 200 ml	Mus owocowy „Promyk” – jabłko, banan, mango lio truskawka 80g Chrupki kukurydziane 15g. Sok pomarańczowy 200 ml
11.04.2025 Piątek	Płatki jęczmienne na mleku 220 ml Bułka grahamka (pszenica, żyto) 40g z masłem (mleko) 6g, pasta z tuńczyka i koperku 25g pomidor, ogórek kiszony 50g Herbata rooibos z cytryną i miodem 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem (Woda, Marchew, makaron (pszenica) , Seler korzeniowy Pietruszka korzeń, Cebula, Smetana (mleko) 18%, Por, Koncentrat pomidorowy 30%) 250ml Mango 60-85g	Purée ziemniaczane (mleko) 120g, jajko sadzone 60g, buraczki z cebulą i oliwą 90g Sok „ Bajkowy ” (jabłko, gruszka, seler naciowy burak) 180ml 200ml	Talerz owoców 80g Biszkopty (pszenica, jajka, mleko) 24g Herbata truskawkowa 200 ml

Zastrzegamy sobie prawo zmian w jadłospisie. Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zaznaczono pogrubioną czcionką. Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej L 304/43. W Przedszkolu Samorządowym w Kobierzycach w kuchni używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać wyżej wymienione alergeny w podawanych potrawach. Jadłospis opracowany jest dla dzieci o zapotrzebowaniu energetycznym 1400 kcal.

