



Jadłospis Przedszkola nr 4 Biały konik od 23.02.2026 do 27.02.2026*

	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Skład/alergeny
Poniedziałek 23.02.2026 	Bułka orkiszowa, chleb zwykły, masło, polędwica wieprzowa, ser żółty, ogórek zielony, kakao na mleku	Zupa ziemniaczana z zieleciną, pulpet drobiowy w sosie pomidorowym, kasza bulgur, surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy i marchwi z jogurtem, sok jabłkowy 100%	Salatka owocowa (banan, kiwi, winogrono, brzoskwinia), jogurt naturalny, ciastko biszkoptowe, herbata miętowa	ŚNIADANIE: bułka orkiszowa 30g : mąka pszenna , pasta z ziarnami pszenicy orkisz 16,67%(ziarna pszenicy orkisz , woda, zakwas żytni (woda, częściowo prażona mąka żytnia dojrzały zakwas), sól, płatki ziemniaczane, kwas: kwas octowy, ocet jabłkowy), woda, drożdże, cukier, sól, olej rzepakowy, polepszacz do pieczywa(mąka pszenna emulgator, mąka sojowa , środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, enzymy) chleb zwykły 30g :mąka pszenna , woda, mąka żytnia , sól, drożdże masło 8g (mleko), polędwica wieprzowa 20g (schab wieprzowy, cukier, sól, przyprawy naturalne stabilizatory dofosforan disodowy, trifosforan pentasodowy, polifosforan sodu, substancja zagęszczająca karagen, białko wieprzowe, substancja konserwująca: azotan sodu. Do wyprodukowania 100 g produktu użyto 120 g schabu wieprzowego. Produkt bezglutenowy),ser żółty 20g (mleko), ogórek zielony 10g, kakao 5g na mleku 200 g (mleko , soja , gluten), cukier 5g OBIAD: zupa ziemniaczana, marchew15g, pietruszka 10g, seler 10g(seler), por 6g śmietanka 15g (mleko), ziemniaki 100g, mięso drobiowe 10g, filet drobiowy 70g, (jajko 5g , mąka pszenna 5 g , bułka tarta 10g), pomidory 30g, koncentrat pomidorowy 5 g, kasza bulgur 35g (mąka pszenna), natka 2 g, koper 2 g, kapusta pekińska 80g, kukurydza 10g,jabłka 5 g, marchew 10g, jogurt 10g (mleko),woda 150g,sok jabłkowy 100%- 150 g, PODWIECZOREK: salatka owocowa 150 g, jogurt naturalny 100g (mleko), ciastko biszkoptowe 15 g (mąka pszenna , jajko),herbata miętowa 150g, cukier 5g
Wtorek 24.02.2026 	Bułka wieloziarnista, masło, pierś gotowana z indyka, rzodkiewka, zacierki na mleku słodzone miodem, herbata owoce leśne	Zupa marchewkowa z makaron razowym, kopytka z mięsem, kapusta kiszona gotowana, kompot wieloowocowy, owoc	Placki kefirowe z jabłkiem, kawa zbożowa na mleku	ŚNIADANIE: bułka wieloziarnista 50 g : mąka pszenna , woda, koncentrat pieczywa wieloziarnistego 32,79 %(płatki sojowe (26,5 %), ziarno słonecznika (22%),siemię lniane (17%),otręby pszenne , mąka ze słoju żytniego pęczniąca, sól jogowans (sól. jodan potasu), cukier, gluten pszenny , olej rzepakowy, substancja zagęszczająca (guma guar), emulgator (mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono i diacetylwinowym), dekstroza, mąka ze słoju pszennego enzymy, środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy), drożdże, mieszanika wieloziarnista 2,46% (siemię lniane, prosa, słonecznik, sezam), olej rzepakowy masło 4g (mleko), pierś gotowana z indyka 20g (mleka , sezam , gluten , soja , gorczyca , jaja , sezam), zacierki 20 g na mleku 200 g (mąka pszenna , jajko , mleko), miód 5 g, rzodkiewka10g, cukier 5g OBIAD: zupa marchewkowa marchew15 g, pietruszka 10 g, seler 10 g (seler), por 6 g, śmietanka 15g (mleko), marchew 100g, makaron razowy 20g (mąka pełnoziarnista z pszenicy , może zawierać jajka), mięso drobiowe 10 g, natka 2 g , koper 2 g cebula 5 g kopytka (mąka pszenna 40g , jajko10g), karkówka 70g, kapusta kiszona 100g, wieloowocowy 40g, owoc PODWIECZOREK: placki kefirowe z jabłkiem -kefir 50g(mąka pszenna 40g , mleko 50g , jajko 10g), jabłko 50 g, olej10 g, kawa zbożowa 8 g na mleku 200 g (mleko żyto , jęczmień), cukier 5g
Środa 25.02.2026 	Bułka mleczna, chleb słonecznikowy, masło, pasztet drobiowy, ogórek kiszony, miód pszczeli, kawa inka na mleku	Zupa pomidorowa z ryżem na drobiu z zieleciną, makaron z serem i sosem owocowym, mus owocowy, owoc	Bułka pieguska, chleb zwykły, masło, polędwica sopocka, sałata, pomidor, szczypiorek, kakao na mleku	ŚNIADANIE: bułka mleczna 40 g: mąka pszenna , woda. Koncentrat ciasta drożdżowego (mąka pszenna , cukier, serwanta w proszku (z mleka),białko jaja w proszku, sól jodowana(sól, jodan potasu), emulgatory, substancja przeciwzbrulająca, tłuszcz palmowy, przyprawy, enzymy, aromat, środek do przetwarzania mąki, wanilina, barwanik, mleko 8,90%, drożdże, margaryna(olej i tłuszcze roślinne(palmowy, rzepakowy, kokosowy, częściowo utwardzony palmowy w zmiennych proporcjach), woda, emulgatory (mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych, estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu), regulator kwasowości(kwas cytrynowy), cukier chleb ze słonecznikiem 30 g: (mąka żytnia 23,45 %(w tym mąka razowa 10,91%), mąka pszenna , woda słonecznik łuskany, drożdże, sól), masło 8g (mleko), pasztet drobiowy 15g (pszenica , mleko , jajko , soja), ogórek kiszony 10g, miód 5g kawa inka 5g na mleku 200g (mleko , jęczmień , żyto), cukier 5g OBIAD: zupa pomidorowa, marchew 15 g, pietruszka 10 g, seler 10 g(seler), por 6g,cebul 5 g, mięso drobiowe 10g, natka 2 g , koper 2 g, pomidory 5g, koncentrat pomidorowy 30g,ryż 10g, makaron 50 g (jajko , mąka), truskawki 30 g, ser twarogowy 30 g (mleko), mus owocowy , owoc PODWIECZOREK: bułka pieguska 30 g : : mąka pszenna , woda, siemię lniane 3,38%, drożdże, cukier, sól, olej rzepakowy, polepszacz do pieczywa (mąka pszenna , emulgator, mąka sojowa , środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, enzymy) masło 4g (mleko), szynka 20g (szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne stabilizatory difosforan disodowy, trifosforan pentasodowy, polifosforan sodu, substancja zagęszczająca: karagen, białko wieprzowe, substancja konserwująca: azotan sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 120 g mięsa wieprzowego. Produkt bezglutenowy), chleb zwykły 30g :mąka pszenna , woda, mąka żytnia , sól, drożdże masło 8g (mleko), polędwica sopocka 20g (soja , mleko , gluten , mleko , seler) sałata 5g, pomidor 20g, szczypior 5g, kakao 5 g na mleku 200 g (mleko , soja , gluten), cukier 5g
Czwartek 26.02.2026 	Bułka wrocławska, pasta z ciecierzycy ze szczypiorkiem i rzodkiewką, płatki czekoladowe na mleku, herbata zielona	Zupa krupnik na kurczaku z zieleciną, filet z indyka panierowany, ziemniaki z koperkiem, sałatka z buraczków czerwonych, sok owocowo- warzywny 100%, owoc	Budyń z musem mango wafle kukurydziane, herbata truskawkowa	ŚNIADANIE: bułka wrocławska 30g: (mąka pszenna , woda, drożdże, rafinowany olej rzepakowy, mąka żytnia, sól, cukier, uniwersalny polepszacz do pieczywa pszennego i mieszanego (mąka pszenna , cukier, mąka sojowa , mąka ze słoju jęczmiennego , środek do przetwarzania mąki, enzymy (pszenica)), produkt może zawierać: żyto , owies , jaja , mleko , sezam) masło 4 g (mleko),ciecierzyca 10g (może zawierać gluten), szczypiorek 5g, rzodkiewka 10g, zupa płatki czekoladowe 25g na mleku 200g (mleko , mąka pszenna), herbata zielona 150g, cukier 5 g OBIAD: zupa krupnik, marchew 15 g, pietruszka 10 g, seler 10 g (seler), por 6g, cebula 5 g ,kasza jęczmienna 15g(może zawierać gluten jęczmień), natka 2 g, koper 2 g, cebula 5 g mięso drobiowe 10g, filet z indyka 70g (bułka tarta 10 g (gluten), jajko 10 g , mąka pszenna 5 g), olej 25 g ,ziemniaki 200g, buraczki 100 g, jabłka 10 g, sok owocowo- warzywny 100% 150 g owoc PODWIECZOREK: : mango 50g, budyń 100 g, wafle kukurydziane 10 g, herbata truskawkowa 150 g,cukier 5 g
Piątek 27.02.2026 	Bułka włoska, chleb kołodziej, masło, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, dżem truskawkowy przygotowany w przedszkolnej kuchni, kakao na mleku	Zupa koperkowa z ziemniakami, filet z miruny, ryż paraboliczny z sosem słodko - kwaśnym, surówka z kiszanej kapusty, marchwi i jabłka, woda źródłana z miodem, marchewka do chrupania	Koktajl jogurtowo-maślankowy z borówkami, wafle ryżowe	ŚNIADANIE: bułka włoska 30g : mąka pszenna , woda, drożdże, cukier sól, olej rzepakowy, polepszacz do pieczywa(mąka pszenna , emulgator, mąka sojowa , środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, enzymy) chleb kołodziej 30 g:(mąka żytnia , woda mieszanika piekarska(płatki owsiane , nasiona słonecznika, płatki z pszenicy orkisz , siemię lniane, włókna roślinne(babki plesznik, owoców cytrusowych, owsa , jabłka, pszenicy)pestki dyni, nasiona sezamu , ziarna żyta , sól kiełki pszenicy , gluten pszenny , skstrakt ze słoju jęczmiennego, olej rzepakowy)zakwas piekarski(zakwas żytni (częściowo prażona mąka żytnia , woda, dojrzały zakwas), kwas:kwas octowy, ekstrakt ze słoju jęczmiennego drożdże, sól masło 8g (mleko), pasta jajeczna 15g (jajko , gorczyca) majonez 3 g, szczypiorek 5g, truskawka 10g, kakao na mleku 8 g na mleku 200 g (mleko , soja , gluten), OBIAD: zupa koperkowa, marchew15 g, pietruszka 10 g, por 6 g, seler 10g (seler) 10 g, cebula 5 g, mięso drobiowe10g, ziemniaki 50g, śmietana 15 g (mleko), miruna 70g ((ryba)(mąka pszenna 10g , jajko 10g , mleko , soja , gluten), bułka tarta10g), ryż 35g , pomidory 25g ketchup 5 g, koper 10g, koncentrat pomidorowy 5 g, jogurt 5 g, kapusta kiszona 80g, jabłko 10g, marchew 10g, woda 150g, miód 5g, marchewka 50 g PODWIECZOREK: jogurt 100 g (mleko), maślanka 100 g (mleko), borówki 50 g, wafle ryżowe 10 g

*przedszkole zastrzega sobie prawo do zmian, woda źródłana dostępna w każdej grupie przez cały dzień, tłustym drukiem oznaczono alergeny mogące znajdować się w danym daniu lub produkcie, potrawy przygotowywane w piecu konwekcyjno – parowym, składły wszystkich potraw do wglądu u intendenta