








# Jadłospis Przedszkola nr 4 Biały konik

## 06.04.2026 do 10.04.2026\*

	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Skład/alergeny
<b>Poniedziałek</b> <b>06.04.2026</b> 	<b>ŚWIĘTO</b>	-	-	-
<b>Wtorek</b> <b>07.04.2026</b> 	Bułka wrocławska, chleb kołodziej, masło, dżem wiśniowy przygotowany w przedszkolnej kuchni, paszтет drobiowy, ogórek, kakao na mleku	Zupa pomidorowa z ryżem, makaron z sosem jogurtowo- truskawkowo- twarogowym, woda z cytryną <b>owoc</b>	Bułka włoska, masło, pomidor, ser żółty, rzodkiewka, kawa zbożowa na mleku	<b>ŚNIADANIE</b> : bułka wrocławska 30g; (mąka <b>pszenna</b> , woda, drożdże, rafinowany olej rzepakowy, mąka żytnia, sól, cukier, uniwersalny polepszacz do pieczywa <b>pszennego</b> i mieszanego (mąka <b>pszenna</b> , cukier, mąka <b>sojowa</b> , mąka ze siodu <b>jęczmiennego</b> , środek do przetwarzania mąki, enzymy ( <b>pszennica</b> )), produkt może zawierać: <b>żyto, owies, jaja, mleko, sezam</b> ) chleb kołodziej 30 g;(mąka <b>żytnia</b> , woda mieszanca do produkcji chleba żytniego z ziarnami (lamane ziarno <b>żyta</b> , płatki <b>owsiane</b> , słonecznik, siemię lniane, gluten <b>pszenny</b> , sól, mąka ze siodu <b>jęczmiennego</b> , mąka <b>pszenna</b> graham 3 %, mąka <b>żytnia</b> 1,7 %, mąka <b>pszenna</b> 1,4 %, mąka <b>żytnia</b> razowa, mąka <b>pszenna</b> razowa, skrobia ziemniaczana otręby <b>żytnie</b> , prażona mąka ze siodu <b>jęczmiennego</b> , jęczmień prażony, mąka <b>sojowa</b> , środek do przetwarzania mąki , enzymy ( <b>pszennica</b> )),mąka <b>pszenna</b> , płatki owsiane, drożdże , rafinowany olej rzepakowy, sól, siemię lniane. Produkt może zawierać: ( <b>jajo, mleko, sezam</b> ) masło 8g ( <b>mleko</b> ), paszтет drobiowy 10 ogórek 10 g, wiśnie 10g, rzodkiewka 10 g, kakao 5g na mleku 200g cukier 5g ( <b>mleko, soja, gluten</b> ), <b>OBIAD</b> : zupa pomidorowa z makaronem 20g- marchewka30 g, pietruszka 20 g, seler 20 g( <b>seler</b> ), por 6 g, cebula 5 g, makaron 20g ( <b>jaja, mąka pszenna</b> ) natka 2 g, pomidory 40g, makaron 50 g ( <b>jajo, gluten</b> ),truskawki 30g, jogurt 30 g ( <b>mleko</b> ), <b>woda 159 g, cytryna, 10 g, owoc 100 g</b> <b>PODWIECZOREK</b> : bułka włoska 30g; mąka <b>pszenna</b> , mąka <b>żytnia</b> , woda, O-tentic Durum 4 %(zakwas piekarniczy <b>pszenny</b> w proszku z <b>pszenicy</b> durum, drożdże, przeciwutleniacz(kwas askorbinowy), enzymy, sól, drożdże. ser żółty 30g ( <b>mleko</b> ), pomidor 40g,salata 5 g, kawa zbożowa 5g, na mleku 200g ( <b>mleko, żyto, jęczmień</b> ) cukier 5 g
<b>Środa</b> <b>08.04.2026</b> 	Bułka pieguska, chleb zwykły, masło, pasta z tuńczyka, ogórek kiszony, dżem truskawkowy przygotowany w przedszkolnej kuchni, kawa inka na mleku	Biały barszcz z makaronem, pieczony w świeżych ziołach udziec z kurczaka, z prażoną kaszą bulgur, sałatka z pomidorów, kompot jabłkowy, <b>owoc</b>	Zapiekane bagietki z serem, szynką i ketchupem, kawa zbożowa na mleku	<b>ŚNIADANIE</b> : bułka pieguska 35g; (mąka <b>pszenna</b> , woda, słonecznik luskany, siemię lniane, płatki <b>owsiane</b> , sezam luskany, cukier, drożdże, sól, mąka <b>żytnia</b> , <b>jęczmień</b> słodowy, uniwersalny polepszacz do pieczywa <b>pszennego</b> i mieszanego ( mąka <b>pszenna</b> , cukier mąka <b>sojowa</b> , mąka ze siodu <b>jęczmiennego</b> , środek do przetwarzania mąki, enzymy ( <b>pszennica</b> )), produkt może zawierać : <b>żyto, owies, jaja, mleko, sezam</b> ) chleb zwykły 30g :mąka <b>pszenna</b> , woda, mąka <b>żytnia</b> , sól, drożdże, masło 4g ( <b>mleko</b> ), cukier 5g,tuńczyk 15g ( <b>ryba</b> ) ogórek kiszony 10 g, truskawki 10g, kawa inka 8g na mleku 200g ( <b>mleko, jęczmień, żyto</b> ), cukier 5 g <b>OBIAD</b> : zupa biały barszcz – marchew 15 g, pietruszka 10 g, seler 10g( <b>seler</b> ) por 6 g, cebula 5 g, natka 2 g, koper 2 g, śmietanka 18% 15g, ( <b>mleko</b> ),makaron 20g ( <b>jaja, mąka pszenna</b> ) mięso drobiowe 10g,sok z kapusty 10g, podudzie z kurczaka 150g, kasza bulgur 35g ( <b>mąka pszenna</b> ), pomidory 80g, jabłka 50 g, owoc <b>PODWIECZOREK</b> : bagietka 50g :( mąka <b>pszenna</b> , woda, rafinowany olej rzepakowy, drożdże, mąka żytnia, sól, cukier, uniwersalny polepszacz do pieczywa pszenneego i mieszanego (mąka <b>pszenna</b> , cukier, mąka <b>sojowa</b> , mąka ze siodu <b>jęczmiennego</b> , środek do przetwarzania mąki ( <b>pszennica</b> ), produkt może zawierać : <b>żyto, owies, jaja, mleko, sezam</b> ), ser żółty 30g ( <b>mleko</b> ), 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), kawa zbożowa 5 g na mleku 200g ( <b>mleko, żyto, jęczmień</b> ), cukier 5 g
<b>Czwartek</b> <b>09.04.2026</b> 	Bułka włoska, masło, szynka drobiowa, sałata, płatki kukurydziane na mleku, herbata owoce leśne	Grochówka na mięsie z zieleciną, pyzy drożdżowe na parze z sosem twarogowo - jogurtowo- truskawkowym, woda źródłana z pomarańczą, <b>marchewka do chrupania</b>	Parówki100% z szynki w cieście francuskim z posypką słonecznika, ketchup, kawa inka na mleku	<b>ŚNIADANIE</b> : bułka włoska 30g; mąka <b>pszenna</b> , mąka <b>żytnia</b> , woda, O-tentic Durum 4 %(zakwas piekarniczy <b>pszenny</b> w proszku z <b>pszenicy</b> durum, drożdże, przeciwutleniacz(kwas askorbinowy), enzymy, sól, drożdże, szynka drobiowa 20g (filet z kurczaka 85 %, udo z kurczaka 18%, syrop klonowy, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancje konserwujące, azotyn sodu. Produkt bezglutenowy),sałata 5 g, płatki kukurydziane 25 g z mlekiem 200g, herbata owoce leśne 150g, cukier 5g <b>OBIAD</b> : zupa grochowa-marchew 15 g, pietruszka 10g, seler 10g( <b>seler</b> ), por 6g,cebula 5 g, natka 2 g, koper 2 g, groch 30g,ziemiaki 60 g, łopatką wieprzowa 10g,wędzonka 10g(kielbasa: mięso wieprzowe 44 %, karczek wieprzowy 33 %, woda, tłuszcz wieprzowy, skrobia ziemniaczana, osłonka jadalna, błonnik roślinny(cytrusowy, ziemniaczany),hydrolyzat białka roślinnego, skrobia kukurydziana, sól. Produkt może zawierać zboża zawierające <b>gluten, gorczycę seler, soję, mleka, jajka</b> Boczek wędzony: sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca, azotan sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto133 g boczku wieprzowego. Produkt bezglutenowy), pyzy 50 g ( <b>mleko, jajko, mąka pszenna</b> ),sos twarogowy 30g-jogurtowy 30g ( <b>mleko</b> ), truskawki 30g, woda źródłana 150 g, pomarańcza 10 g, marchewka 50g <b>PODWIECZOREK</b> : Parówki 100% 40g (mięso wieprzowe z szynki 90 %, woda, sól, błonnik roślinny, skrobia modyfikowana ziemniaczana, aromaty, przyprawy, ekstrakty przypraw, cukier, przeciwutleniacz sodu, substancja konserwująca, azotan sodu produkt może zawierać: <b>mleko, soję seler, gorczyca</b> ), ciasto francuskie 50g ( <b>mąka pszenna</b> ), ketchup 15g, słonecznik 5g, kawa inka 5g na mleku 200g ( <b>mleko, jęczmień, żyto</b> ), cukier 5g,
<b>Piątek</b> <b>10.04.2026</b> 	Bułka wrocławska, chleb kołodziej, masło, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, dżem wieloowocowy przygotowany w kuchni przedszkolnej, kawa zbożowa na mleku	Żurek góralski na maślanec, pulpecik rybny w sosie pomidorowym, makaron, surówka z kiszzonej kapusty marchwi i jabłka, kompot śliwkowy, <b>owoc</b>	Mus serowo-brzoskwiniowy na wafle ryżowym z posypką z prawdziwej czekolady min. 70%, herbata melisa	<b>ŚNIADANIE</b> bułka wrocławska 30g; (mąka <b>pszenna</b> , woda, drożdże, rafinowany olej rzepakowy, mąka żytnia, sól, cukier, uniwersalny polepszacz do pieczywa <b>pszennego</b> i mieszanego (mąka <b>pszenna</b> , cukier, mąka <b>sojowa</b> , mąka ze siodu <b>jęczmiennego</b> , środek do przetwarzania mąki, enzymy ( <b>pszennica</b> )), produkt może zawierać: <b>żyto, owies, jaja, mleko, sezam</b> ) chleb kołodziej 30 g;(mąka <b>żytnia</b> , woda mieszanca do produkcji chleba żytniego z ziarnami (lamane ziarno <b>żyta</b> , płatki <b>owsiane</b> , słonecznik, siemię lniane, gluten <b>pszenny</b> , sól, mąka ze siodu <b>jęczmiennego</b> , mąka <b>pszenna</b> graham 3 %, mąka <b>żytnia</b> 1,7 %, mąka <b>pszenna</b> 1,4 %, mąka <b>żytnia</b> razowa, mąka <b>pszenna</b> razowa, skrobia ziemniaczana otręby <b>żytnie</b> , prażona mąka ze siodu <b>jęczmiennego</b> , jęczmień prażony, mąka <b>sojowa</b> , środek do przetwarzania mąki , enzymy ( <b>pszennica</b> )),mąka <b>pszenna</b> , płatki owsiane, drożdże , rafinowany olej rzepakowy, sól, siemię lniane. Produkt może zawierać: ( <b>jajo, mleko, sezam</b> ) masło 8g ( <b>mleko</b> ), pasta jajeczna 15 g z majonezem 5g ( <b>jajko, gorczyca</b> ), szczypiorek 5g, dżem wieloowocowy 10g, kawa zbożowa 5g, na mleku 200g ( <b>mleko, żyto, jęczmień</b> ) cukier 5 g <b>OBIAD</b> : žurek-marchew 15, pietruszka 10 g, seler 10g ( <b>seler</b> ), por 6g, koper 2 g , natka 2 g, cebula 5 g, ziemniaki 100g, žur 20g ( <b>mleko, mąka żytnia</b> ), maślanka 40g ( <b>mleko</b> ), łopatką 10g,wędzonka 20g(kielbasa: mięso wieprzowe 44 %, karczek wieprzowy 33 %, woda, tłuszcz wieprzowy, skrobia ziemniaczana., osłonka jadalna, błonnik roślinny(cytrusowy, ziemniaczany),hydrolyzat białka roślinnego, skrobia kukurydziana, sól. Produkt może zawierać zboża zawierające <b>gluten, gorczycę seler, soję, mleka, jajka</b> Boczek wędzony: sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca, azotan sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto133 g boczku wieprzowego. Produkt bezglutenowy) , miruna 70g ( <b>ryba, jajko 5 g, gluten, produkty ze zbóż</b> ), makaron ( <b>mąka pszenna</b> ) pomidory 40 g, koncentrat pomidorowy 5 g, śmietanka 10g ( <b>mleko</b> ),kapusta kiszona 80g, śliwki 40 g , owoc <b>PODWIECZOREK</b> : mus serowo – brzoskwiniowy ser 35 g ( <b>mleko</b> ), brzoskwinia 20g, czekolada 3 g ( <b>może zawierać orzechy, jajka, mleko, zboża gluten, soja</b> ),śmietana 3g( <b>mleko</b> ), herbata melisa 150 g, cukier 5 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, składki wszystkich potraw do wglądu u intendenta