








Jadłospis Przedszkola nr 4 Biały konik od 27.04.2026 do 01.05.2026*

	Śniadanie	Obiad	Podwieczerek	Alergeny
Poniedziałek 27.04.2026 	Bułka włoska, chleb gryczany, masło, pasztet drobiowy, ogórek kiszony, dżem malinowy przygotowany w przedszkolnej kuchni, kawa inka na mleku	Kapuśniak z kiszonej kapusty na mięsie z warzywami, pierogi leniwe, surówka z marchwi i jabłka słodzona brzoskwiniami, woda mineralna z pomarańczą	Bułka pieguska, chleb zwykły, masło, szynka biała, pomidor, ser żółty, sałata ozdobna, kakao na mleku	ŚNIADANIE: bułka włoska 30g, chleb gryczany 35 g, masło 8g, pasztet 10 g, ogórek kiszony 10g, maliny 10g, kawa inka 5 g na mleku 200 g (mleko, jęczmień, żyto, pszenica, gluten), cukier 5g. OBIAD: zupa kapuśniak- marchew 15g, pietruszka 10g, 10 g (seler), por 6 g, cebula 5 g, natka 2 g, koper 2 g, kapusta kiszona 25g, łopatką wieprzowa 10g, wędzonka 20g, kiełbasa śląska: (mięso wieprzowe 58%, woda, tłuszcz wieprzowy, skrobia ziemniaczana, błonnik pszenne bezglutenowy, boczek wieprzowy 86%, woda, sól, białko sojowe, glukoza), ziemniaki 50g, pierogi leniwe- twaróg 100g (jajko 20g, mąka pszenna 50g, mleko), surówka z marchwi 80g, jabłka 10 g, brzoskwinia 20 g, woda mineralna 150 g, pomarańcza 10 g PODWIECZOREK: bułka piegus 30 g: (mąka pszenna , woda, słonecznik łuskany, siemię lniane, płatki owsiane , sezam łuskany, cukier, drożdże, sól, mąka żytnia , jęczmień (mąka pszenna , cukier mąka sojowa , żyto , owies , jaja , mleko , sezam), chleb zwykły 30g :mąka pszenna , woda, mąka żytnia , woda, mąka żytnia , sól, drożdże ser żółty 20g (mleko), sałata 5 g, pomidor 40g, kakao 5g na mleku 200g (mleko, soja, gluten), szynka biała 20 g (schab wieprzowy 91%, woda, cukier, sól, przyprawy naturalne, cukier 5 g
Wtorek 28.04.2026 	Bułka orkiszowa, masło, pasta z wysokogatunkowej wędliny, papryka czerwona, zbożowe kółeczka z miodem na mleku, herbata owocowa	Zupa ogórkowa z warzywami, spaghetti z sosem warzywno-mięsny, ze świeżą bazylią i żółtym serem, kompot wieloowocowy, owoc	Kisiel z malinami, chrupki bananowe, kawa zbożowa na mleku	ŚNIADANIE: bułka orkiszowa 30g, mąka pszenna , pasta z ziarnami pszenicy orkisz 16,67% (ziarna pszenicy orkisz , woda, zakwas żytni (woda, częściowa prażona mąka żytnia dojrzaly zakwas), sól, płatki ziemniaczane, woda, drożdże, cukier, sól, (mąka pszenna , mąka sojowa , masło 8 g (mleko), wędlina 20g, (mięso wieprzowe, sól, przyprawy naturalne, substancja konserwująca azolyn sodu, majonez 3g (jajko , gorczyca), papryka czerwona 10g, zbożowe kółeczka z miodem na mleku 25g (mleko 200 g), cukier 5g herbata owocowa 150 g OBIAD: zupa ogórkowa- marchew 30 g, pietruszka 20 g, seler 20 g (seler), por 6g, natka 2 g, koper 2 g, śmietanka (18%) 15g, (mleko), łopatką 10g, ogórki kiszone 25g, ziemniaki 50g, makaron 50g (mąka pszenna, mleko, jajko, seler), ser żółty 10g (mleko), bazylia, pomidory 30g, koncentrat pomidorowy 5 g, łopatką 70g, kompot wieloowocowy 40 g, cukier 4 g, owoc 100g PODWIECZOREK: kisiel 100g, maliny 30 g, chrupki bananowe 15 g, kawa zbożowa 5 g na mleku 200g (mleko, jęczmień, żyto) cukier 5 g
Środa 29.04.2026 	Bułka włoska, chleb gryczany, masło, miód pszczeni, jajko, rzodkiewka, szczypiorek, kakao na mleku	Rosół z perliczki z makaronem, gołąbek bez zawijania przygotowany na parze, sos pomidorowy, ogórek kiszony, ziemniaki, sok jabłko-gruszka, mus owocowy	Ciasto maślankowe z przedszkolnego pieca z owocami, kawa inka na mleku	ŚNIADANIE: bułka włoska 30g :mąka pszenna , woda, drożdże, cukier sól, chleb gryczany 35 g: mąka pszenna typu 750, słonecznik łuskany, siemię lniane, soja , sól, słód jęczmienny ciemny, gluten pszenny , mąka sojowa , słód pszenny , jasny suchy kwas żytni , płatki ziemniaczane, przyprawa ziołowa: kolendra, woda, drożdże, masło 8g (mleko), miód pszczeni 10 g, jajko 15 g (jajko), szczypiorek 2 g, rzodkiewka 10g, kakao 5g na mleku 200g (mleko, soja, gluten), cukier 5g OBIAD: rosół – marchew 15 g, pietruszka 10 g, seler 10 g (seler), por 6 g, natka 2 g, koper 2 g, skrzydło z indyka 20 g, perliczka 30 g, makaron 20g (jajko, mąka pszenna), gołąbek – łopatką 70 g (jajko 5 g), kapust biała 50g, pomidory 30g, koncentrat pomidorowy 5 g, ogórek kiszony 50g, ziemniaki 200g, sok jabłko-gruszka 100 % 150 g, mus owocowy 120 g PODWIECZOREK: ciasto maślankowe (mąka pszenna 60 g, jajko 10g), maślanka 30 g (mleko), proszek do pieczenia 1g, owoce 8 g, olej 10 g, kawa inka 5g na mleku 200 g (mleko, jęczmień, żyto)
Czwartek 30.04.2026 	Bułka piegus, masło, pasta z soczewicy, kiełki, płatki owsiane na mleku słodzone miodem, herbata malinowa	Zupa krem z białych warzyw, schab panierowany, ziemniaki a'la frytki z pieca, dip jogurtowy, surówka z białej kapusty marchwi i jabłka, sok pomarańczowy 100%, owoc	Kasza manna na mleku z musem owocowym, ciastko zbożowe, herbata zielona	ŚNIADANIE: bułka piegus 30 g: (mąka pszenna , woda, słonecznik łuskany, siemię lniane, płatki owsiane , sezam łuskany, cukier, drożdże, sól, mąka żytnia , jęczmień słodowy (mąka pszenna , cukier mąka sojowa , mąka ze słodu jęczmiennego , pszenica , produkt może zawierać : żyto, owies, jaja, mleko, sezam , masło 8g (mleko), kiełki 10g, soczewica 10 g, majonez 3 g (jajko, gorczyca), płatki owsiane na mleku 15g (mleko), mleko 200g, miód 10g, herbata malinowa 150 g OBIAD: zupa krem z białych warzyw – marchew 15 g, pietruszka 100 g, seler 100 g (seler), ziemniaki 50g, por 6g, natka 2 g, koper 2 g, udko 10g, śmietanka (18%) 15 g (mleko), schab panierowany 70g (jajko 5 g, mąka pszenna 5 g), bułka tarta 10 g (gluten), olej 25 g, ziemniaki 200g, dip jogurtowy – jogurt 50g (mleko), ketchup 5g, majonez 5 g (jaja), surówka z białej kapusty 80g, jabłko 10g, marchew 10 g, sok pomarańczowy 100% 150 g, owoc 100 g PODWIECZOREK: kasza manna 25 g na mleku 200 g (mleko, mąka pszenna), mus owocowy 50g, ciastko zbożowe 10 g (mleko, jajko) herbata zielona 150g
Piątek 01.05.2026 	ŚWIĘTO			

*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