


JADŁOSPIS 11-15.05.2026



DATA	ŚNIADANIE 9:00	OBIAD 12:00	PODWIECZOREK 14:30
11 V 2026 Poniedziałek Alergeny 1/3/4/6/7/9	*Kasza kuskus 20g mleko 2% 200ml (1,7) *Pieczywo pszenne i razowe 40g (1), masło 5g (7), sałata masłowa, szynka krucha 20g, pasta z makreli i twarogu 20g (4,7), pomidor, papryka, szczypiorek (20g) *Herbata rumiankowa 200ml / Woda *owoce: jabłka/gruszka	*Zupa koperkowa z kaszą jaglaną 220ml (1,7,9) (włoszczyzna, ziemniaki, kasza jaglana, koper, przyprawy, śmietana 12%) *Makaron świderki pełnoziarnisty w sosie śmietanowo-pieczarkowym z pietruszką 220g (1,7), fasolka szparagowa i mini marchewka 60g *Kompot jabłkowy 200ml / Woda	*Jogurt naturalny z truskawkami 200ml (7) *Granola owocowa 30g (1,8) *Herbata z cytryną 200ml / Woda Owoce: jabłka/arbuz
12 V 2026 Wtorek Alergeny 1/3/6/7/9	*Płatki kukurydziane 20g mleko 2% 200ml (1,7) *Pieczywo pszenne i razowe 40g (1), masło 5g (7), liście szpinaku, szynka masarza 20g, twarożek ze świeżym ogórkiem (7), ogórek, papryka, szczypiorek (20g) *Herbata koperkowa 200ml / Woda *owoce: jabłka/arbuz	*Barszcz czerwony 220ml (7,9) (włoszczyzna, ziemniaki, buraki, skrzydło indyka, śmietana 12%, przyprawy) *Indyk w sosie słodko-kwaśnym z ryżem 220g, surówka kapusty pekińskiej z warzywami 60g *Kompot owocowy 200ml / Woda	*Jabłko pieczone z kruszonką i migdałami (1,7,8) *Wafle ryżowe naturalne (1) *Kawa inka (1,7) Owoce: jabłka/ banan
13 V 2026  Alergeny 1/3/6/7/9	STÓŁ SZWEDZKI *Pieczywo mieszane 40g (1), masło 5g (7) *Kiełbasa lisecka 10g/ ser żółty 10g (7) / jajko na twardo 5g (3) / twaróg półtłusty 10g (7) / mini mozzarełki 7g (7) / powidła własne bez cukru 5g *Sałata rzymska, mix świeżych warzyw (20g) *Kakao naturalne 200ml (7) / Woda *owoce: jabłka/ pomarańcze	*Zupa fasolowa z ziemniakami 220ml (7,9) (włoszczyzna, fasola, ziemniaki, kiełbasa podwawelska, żeberka wędzone, przyprawy) *Kluseczki leniwe z dynią i pietruszką 220g (1,3,7), surówka z marchwi i jabłka *Kompot jabłkowy 200ml / Woda	*Kajzerka z masłem (1,7) *Ser żółty (7) *Pomidor, ogórek, sałata *Mleko gotowane 200ml / Woda Owoce: jabłka/ melon
14 V 2026 Czwartek Alergeny 1/3/6/7/9	*Płatki owsiane 20g mleko 2% 200ml (1,7) *Pieczywo pszenne i razowe 40g (1), masło 5g (7), jajecznicza ze szczypiorkiem, liście szpinaku, słupki warzyw (20g) *Herbata miętowa 200ml / Woda *owoce: jabłka/arbuz	*Zupa ogórkowa 220ml (7,9) (włoszczyzna, ziemniaki, ogórki kiszane, śmietana 36%, przyprawy) *Szynka w sosie miodowo - musztardowym 60g, kasza gryczana 60g, buraczki na ciepło 60g *Kompot owocowy 200ml / Woda	*Kiełbaski z szynki 40g *Mini grahamka z masłem (1,7) *Słupki warzywne 20g *Ketchup 10g *Kawa zbożowa inka (1,7) / Woda Owoce: jabłka/ kiwi
15 V 2026 Piątek Alergeny 1/3/4/6/7/9	*Płatki jaglane 30g mleko 2% 200ml (1,7) *Pieczywo pszenne i razowe 40g (1), masło 5g (7), sałata lodowa, pasta z fasoli czerwonej 20g, kiełbasa żywiecka 10g, ogórek kiszony, papryka, oliwki, szczypiorek (20g) *Herbata owocowa 200ml / Woda *owoce: jabłka/banan	*Rosół z zacierkami 220ml (1,9) (włoszczyzna, kura, cebula, zacierki, przyprawy) *Kotlety mielone z miruny z warzywami 60g (1,3,4), ziemniaki 150g, surówka colesław 60g (7) *Kompot owocowy 200ml / Woda	*Ciasto czekoladowe z cukinią i bananem własnego wypieku 100g (1,3,7) *Kakao 200ml (7) / Woda Owoce: jabłka/ śliwki




Posiłki w naszym przedszkolu przygotowywane są z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego, co pozwala na zachowanie wysokiej jakości i wartości odżywczych potraw oraz ograniczenie tradycyjnego smażenia. Napoje serwowane dzieciom, takie jak herbata, kompoty czy napoje mleczne, nie są dosładzane cukrem. Z uwagi na kwestie organizacyjne oraz dostawy produktów jadłospis może ulec zmianie.


ALERGIE POKARMOWE DZIECI POWINNY ZOSTAĆ NIEZWŁOCZNIE PRZESŁANE NA MAILA
p390@eduwarszawa.pl
ORAZ POŚWIADCZONE ZAŚWIADCZENIEM OD LEKARZA

INFORMACJE O ALERGENACH

Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 w sprawie przekazywania informacji na temat żywności informujemy, że w naszej kuchni używane są substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji.


Alergeny występujące w posiłkach:

1.  Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz i produkty pochodne

2.  Skorupiaki i produkty pochodne

3.  Jaja i produkty pochodne

4.  Ryby i produkty pochodne


5.  Orzeszki ziemne (arachidowe)


6.  Soja i produkty pochodne

7.  Mleko i produkty pochodne

8.  Orzechy

9.  Seler i produkty pochodne

10.  Gorczyca i produkty pochodne

11.  Nasiona sezamu i produkty pochodne

12.  Dwutlenek siarki

13.  Łubin

14.  Mięczaki

Zgodnie z oświadczeniami producentów użyte produkty gotowe (np. wędliny, kakao, herbata, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy...) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorczycy. Używane do potraw naturalne przyprawy (pieprz, pieprz zielony, lubczyk, liść laurowy, ziele angielskie, papryka słodka, czosnek, curry, kminek, kolendra, kurkuma, imbir, cynamon, cukier waniliowy, proszek do pieczenia, gałka muszkatołowa, goździk, ziola prowansalskie, majeranek, tymianek, bazylija) mogą zawierać śladowe ilości alergenów z grupy 1, 3, 6, 7, 9, 10