



JADŁOSPIS 1-5.06.2026



DATA	ŚNIADANIE 9:00	OBIAD 12:00	PODWIECZOREK 14:30
1 VI 2026 Poniedziałek Alergeny 1/3/4/6/7/9	*Kasza manna 20g mleko 2% 200ml (1,7) *Pieczywo pszenne i razowe 40g (1), masło 5g (7), sałata masłowa, szynka krucha 20g, pasta z tuńczyka i jajek 20g (3,4,7), pomidor, papryka, szczypiorek (20g) *Herbata rumiankowa 200ml / Woda *owoce: jabłka/truskawki	DZIEŃ DZIECKA Zupa ogórkowa 220ml (7,9) (włoszczyzna, ziemniaki, ogórki kiszzone, śmietana 36%, przyprawy) Spaghetti bolognese 220g (1,9), sałata lodowa z pomidorkami, ogórkiem i koperkiem, sos winegret Napój cytrynowo-miodowy 200ml / Woda	Sałatka owocowa z bitą śmietaną Chrupki kukurydziane Sok jabłkowy 200ml / Woda 
2 VI 2026 Wtorek Alergeny 1/3/6/7/9	*Płatki owsiane 20g mleko 2% 200ml (1,7) *Pieczywo pszenne i razowe 40g (1), masło 5g (7), liście szpinaku, szynka masarza 20g, twarożek z rzodkiewką (7), ogórek, papryka, szczypiorek (20g) *Herbata koperkowa 200ml / Woda *owoce: jabłka/arbuz	*Zupa jarzynowa z kaszą kuskus 220ml (7,9) (włoszczyzna, ziemniaki, skrzydła indyka, kasza kuskus, przyprawy) *Kotlet z kalafiora i brokułów, ziemniaki 150g, surówka z młodej kapusty 60g *Kompot owocowy 200ml / Woda	*Kajzerka (1,7) *Zdrowa nutella własnego wyrobu (8) *Kawa inka (1,7) 200ml / Woda Owoce: jabłka/ truskawki
3 VI 2026  Alergeny 1/3/6/7/9	STÓŁ SZWEDZKI *Pieczywo mieszane 40g (1), masło 5g (7) *Szynka włoska 10g/ kiełbasa lisiecka 10g/ ser żółty 10g (7) / jajko na twardo 5g (3) / twaróg półtłusty 10g (7) / mini mozzarella 7g (7) / powidła własne bez cukru 5g *Sałata rzymska, mix świeżych warzyw (20g) *Kakao naturalne 200ml (7) / Woda *owoce: jabłka/ pomarańcze	*Krem szpinakowy z pestkami słonecznika 220ml (7,9) (włoszczyzna, skrzydła indyka, kalafior, seler, pietruszka, ziemniaki, przyprawy, dynia, śmietana 12%) *Pulpeciki w sosie śmietanowo-koperkowym 80g, kasza gryczana 80g, mini marchewka i fasolka szparagowa 60g (1,7) *Kompot jabłkowy 200ml / Woda	*Kisiel truskawkowy własnego wyrobu 200ml *Bułka wrocławska z masłem (1,7) *Herbata owocowa 200ml / Woda Owoce: jabłka/ melon
4 CZERWCA 2026 - BOŻE CIAŁO - DZIEŃ WOLNY OD PRACY			
5 VI 2026 Piątek Alergeny 1/3/6/7/9	*Płatki kukurydziane 30g mleko 2% 200ml (1,7) *Pieczywo pszenne i razowe 40g (1), masło 5g (7), ser żółty, jajko na twardo 5g (3), ogórek kiszony, papryka, oliwki, szczypiorek (20g) *Herbata owocowa 200ml / Woda *owoce: jabłka/banan	*Zupa jarzynowa z ryżem 220ml (1,9) (włoszczyzna, bukiet warzyw, ryż, przyprawy, śmietana 12%) *Makaron kokardki z twarogiem i sosem truskawkowym 250g (1,7) *Kompot owocowy 200ml / Woda	*Jogurt naturalny z miodem 200ml *Wafle ryżowe naturalne *Herbata z cytryną 200ml (7) / Woda Owoce: jabłka/sliwki

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 gorzycy. Używane do potraw naturalne przyprawy (pieprz, pieprz ziółowy, lubczyk, liść laurowy, ziele angielskie, papryka słodka, czosnek, curry, kminek, kolendra, kurkuma, imbir, cynamon, cukier waniliowy, proszek do pieczenia, galka muszkatolowa, goździk, ziola prowansalskie, majeranek, tymianek, bazylija) mogą zawierać śladowe ilości alergenów z grupy 1, 3, 6, 7, 9, 10