



JADŁOSPIS 4-8.05.2026

















DATA	ŚNIADANIE 9:00	OBIAD 12:00	PODWIECZOREK 14:30
4 V 2026 Poniedziałek Alergeny 1/3/6/7/9	*Płatki owsiane 20g mleko 2% 200ml (1,7) *Pieczywo pszenne i razowe 40g (1), masło 5g (7), jajko na twardo 5g (3), ser żółty 10g (7), sałata masłowa, ogórek, papryka 60g *Herbata rumiankowa 200ml / Woda *owoce: jabłka/gruszka	*Krem marchewkowo-paprykowy z grzankami 220ml (7,9) <small>(włoszczyzna, ziemniaki, marchew, papryka, przyprawy, śmietana 12%, grzanki)</small> *Makaron z twarogiem i sosem truskawkowym 250g (1,7) *Kompot jabłkowy 200ml / Woda	*Bułeczka maślana (1,7) *Kawa zbożowa 200ml (1,7) / Woda Owoce: jabłka/arbuz
5 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 z rzodkiewką (7), ogórek, papryka, szczypiorek (20g) *Herbata koperkowa 200ml / Woda *owoce: jabłka/banan	*Kapuśniak z kiszonej kapusty 220ml (7,9) <small>(włoszczyzna, ziemniaki, kiełbasa podwawelska, kapusta kiszona, przyprawy)</small> *Filet z kurczaka 60g (1,3), puree 150g, duszona marchewka z groszkiem 60g (7) *Kompot owocowy 200ml / Woda	*Placuszki drożdżowe z płatkami owsianymi i jabłkiem *Mleko gotowane 200ml / Woda Owoce: jabłka/pomarańcze
6 V 2026  Alergeny 1/3/6/7/9	STÓŁ SZWEDZKI *Pieczywo mieszane 40g (1), masło 5g (7) *Szynka włoska 10g/ kiełbasa liseicka 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/ melon	*Zupa kalafiorowa 220ml (7,9) <small>(włoszczyzna, ziemniaki, kalafior, śmietana 36%, przyprawy)</small> *Kaszotto - bulgur z warzywami i czerwoną soczewicą 220g, słupki ogórka i ogórka kiszzonego 60g *Kompot jabłkowy 200ml / Woda	*Kajzerka (1,7) *Twarożek waniliowy (7) *Herbata z cytryną 200ml / Woda Owoce: jabłka/arbuz
7 V 2026 Czwartek Alergeny 1/3/4/6/7/9	*Płatki ryżowe 20g mleko 2% 200ml (1,7) *Pieczywo pszenne i razowe 40g, masło 5g, sałata, szynka z becзки 20g, pasta z cieciorci i pomidorów 10g, pomidor, rzodkiewka, szczypiorek (20g) *Herbata miętowa 200ml / Woda *owoce: jabłka/banany	*Zupa porowa z mięsem 220ml (7,9) <small>(włoszczyzna, por, mięso mielone, śmietana 36%, serki topione, ziemniaki, przyprawy)</small> *Filet z miruny 60g (1,4), ziemniaki 150g, surówka z kapusty kiszonej 60g (7) *Kompot owocowy 200ml / Woda	*Kasza manna z mussem z brzoskwini (7) *Wafle ryżowe naturalne (1) *Herbata owocowa 200ml / Woda Owoce: jabłka/ śliwki
8 V 2026 Piątek Alergeny 1/3/6/7/9	*Płatki jaglane 30g mleko 2% 200ml (1,7) *Pieczywo pszenne i razowe 40g (1), masło 5g (7), sałata lodowa, pasta z awokado, tuńczyka i jajka 10g, kiełbasa żywiecka 20g, ogórek kiszony, papryka, oliwki, szczypiorek (20g) *Herbata owocowa 200ml / Woda *owoce: jabłka/kiwi	 DZIEŃ GRECKI *Avgolemono - zupa cytrynowy krem 220ml (3,7,9) <small>(włoszczyzna, skrzydła indyka, żółtka, śmietana, sok z cytryny, ryż, przyprawy)</small> *Bifetki -soczyste kotlety mielone z fetą 90g (1,3,7), frytki 70g, horiatiki – sałatka grecka 60g *Kompot owocowy 200ml / Woda	*Greckie ciasto pomarańczowe a'la Portokalopita własnego wypieku 100g *Kakao 200ml (7) / Woda Owoce: jabłka/ banany

*Jadłospis ze względów organizacyjnych oraz dostawczych może ulec zmianie
Obróbka termiczna w naszym przedszkolu odbywa się w piecu konwekcyjno-parowym.*

**WSZELKIE 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 ziółowy, lubczyk, liść laurowy, ziele angielskie, papryka słodka, czosnek, curry, kminek, kolendra, kurkuma, imbir, cynamon, cukier waniliowy, proszek do pieczenia, gałka muszkatołowa, goździk, zioła prowansalskie, majeranek, tymianek, bazylija) mogą zawierać śladowe ilości alergenów z grupy 1, 3, 6, 7, 9, 10