






JADŁOSPIS 25-29.05.2026



DATA	ŚNIADANIE 9:00	OBIAD 12:00	PODWIECZOREK 14:30
25 V 2026 Poniedziałek Alergeny 1/3/4/6/7/9	*Ryż 20g mleko 2% 200ml (1,7) *Pieczywo pszenne i razowe 40g (1), masło 5g (7), sałata masłowa, szynka krucha 20g, pasta z makreli 20g (3,4,7), pomidor, papryka, szczypiorek (20g) *Herbata rumiankowa 200ml / Woda *owoce: jabłka/truskawki	*Zupa pomidorowa z zacierkami 220ml (1,7,9) (włoszczyzna, przecier pomidorowy, skrzydła indyka, zacierki, przyprawy, śmietana 12%) *Pieczone pałki z kurczaka 120g, ryż 120g, mix warzyw parowanych 60g (7) *Kompot jabłkowy 200ml / Woda	*Mini kajzerka z masłem (1,7) *Pasta jajeczna z kukurydzą, pomidor, szczypiorek *Herbata z cytryną 200ml / Woda Owoce: jabłka/arbuz
26 V 2026 Wtorek Alergeny 1/3/6/7/9	*Makaronik 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 małosolny, papryka, szczypiorek (20g) *Herbata koperkowa 200ml / Woda *owoce: jabłka/arbuz	*Barszcz biały z jajkiem i białą kielbasą 220ml (włoszczyzna, ziemniaki, jajka, barszcz, biała kielbasa, przyprawy, śmietana 12%) *Kotlet schabowy panierowany 60g (1,3), ziemniaki 150g, młoda kapusta z koperkiem 60g (7) *Kompot owocowy 200ml / Woda	*Gofry z owocami (1,3,7) *Mleko gotowane (7) 200ml / Woda Owoce: jabłka/ truskawki
27 V 2026  Alergeny 1/3/4/6/7/9	STÓŁ SZWEDZKI *Pieczywo mieszane 40g (1), masło 5g (7) *Szynka włoska 10g/ kielbasa żywiecka 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 krupnik drobiowy z kaszą jęczmienną 220ml (7,9) (włoszczyzna, cebula, skrzydła indyka, kasza jęczmienna, ziemniaki, przyprawy) *Filet z miruny 60g (1,4), ziemniaki 150g, kapusta kiszona z marchewką i jabłkiem 60g *Kompot jabłkowy 200ml / Woda	*Jogurt naturalny 200ml (7) *Granola owocowa 30g (1,8) *Truskawki 10g *Herbata z cytryną 200ml / Woda Owoce: jabłka/ pomarańcze
28 V 2026 Czwartek Alergeny 1/3/6/7/9	*Płatki owsiane 20g mleko 2% 200ml (1,7) *Pieczywo pszenne i razowe 40g, masło 5g, sałata lodowa, szynka z becзки 20g, pasta z fasoli czerwonej 10g, pomidor, rzodkiewka, szczypiorek (20g) *Herbata miętowa 200ml / Woda *owoce: jabłka/arbuz	*Zupa kapuściana z pomidorami 220ml (9) (włoszczyzna, ziemniaki, biała kapusta, pomidory, przyprawy) *Zapiekanka z makaronu pełnoziarnistego i warzyw 200g, słupki ogórka kiszzonego i małosolnego 60g *Kompot owocowy 200ml / Woda	*Mini croissant (1,7) *Kakao naturalne 200ml (7) / Woda Owoce: jabłka/ gruszka
29 V 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), sałata lodowa, serek śmietankowy z suszonymi pomidorami 10g, kielbasa lisiecka 10g, pomidory, oliwki, mini mozzarella, bazylia (20g) *Herbata owocowa 200ml / Woda *owoce: jabłka/banan	 DZIEŃ WŁOSKI ZUPA MINISTRONE PIZZA MARGHERITA SAŁATKA CAPRESE LEMONIADA / WODA	DESER PANNA COTTA NAPÓJ ESTATHÉ  JABŁKA / ARBUZ

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, gałka muszkatołowa, goździk, ziola prowansalskie, majeranek, tymianek, bazylija) mogą zawierać śladowe ilości alergenów z grupy 1, 3, 6, 7, 9, 10