

# **JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE**

## **od dnia 30.05.2022 – do dnia 03.06.2022**

	<b><i>Śniadanie</i></b>	<b><i>Obiad</i></b>	<b><i>Podwieczorek</i></b>
<b><i>Poniedziałek</i></b> <b><i>30.05.2022</i></b>	Chleb firmowy z masłem, kielbaską krakowską, pomidorem , kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, arbuz <b>Alergeny1,3,7</b>	Zupa ogórkowa, placki ziemniaczane ze śmietanką, surowka z kalarepki, kompot gruszkowy <b>Alergeny1,3,7,9</b>	Kanapka z masłem, pasztecikiem drobiowym, rzodkiewką, kawa inka, owoc śliwka <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b><i>Wtorek</i></b> <b><i>31.04.2022</i></b>	Płatki kukurydziane na mleku bułka kielecka z masłem, żółty ser,ogórek zielony,, herbata rumiankowa,, truskawki, <b>Alergeny1,3,7</b>	Zupa krupnik z kaszą pęczak, ziemniaki, kotlecik wieprzowy mielony, kiszona kapusta, kompot gruszkowy <b>Alergeny1,3,7,9</b>	Budyń śmietankowy, herbatnik, owoc banan  <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b><i>Środa</i></b> <b><i>01.06.2022</i></b>	Chleb saski z masłem kielbaską żywiecką, papryką, kawa inka na mleku, herbata cytryną, winogron, <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa brokułowa, pierogi leniwe z białym serem, surówka z marchewki, kompot śliwkowy, <b>Alergeny1,3,7,9</b>	Kisiel żurawinowy, biskopt wrocławski,, owoc pomarańcza <b>Alergeny1,3,7</b>
<b><i>Czwartek</i></b> <b><i>02.06.2022</i></b>	Chleb graham z masłem, twaróg z rzodkiewką, herbata wiśniowa,, jabłko, <b>Alergeny1,3,7</b>	Zupa kerm z jarzyn, kasza jęczmienna, szynka w sosie cebulowym, surówka z młodej kapusty, kompot truskawkowy <b>Alergeny1,3,7,9</b>	Chałka z masłem miodem lipowym, kakao, owoc kiwi <b>Alergeny1,3,7</b>
<b><i>Piątek</i></b> <b><i>03.06.2022</i></b>	Bułka pszenna z masłem, pastą rybną i zieloną cebulką, kawa inka na mleku, herbata owoce leśne, arbuz, <b>Alergeny1,3,4,7,</b>	Zupa grycikowa, ziemniaki z koperkiem, jajko gotowane z sosie musztardowym, sałatka z buraczów kompot jabłkowy <b>Alergeny1,3,7,</b>	Maślanka jagodowa (wyrób własny), owoc mandarynka  <b>Alergeny 7,</b>

Intendent zastrzega sobie prawo do modyfikacji w jadłospisie.

Woda mineralna niegazowana do picia dostępna przez cały dzień na salach w grupach.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz ziółowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylija, tymianek, ziola prowansalskie, papryka słodka, sól o obniżonej zawartości sodu, rozmaryn, kurkuma.

Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe np.: kakao, herbata, koncentrat pomidorowy, dżemy, ketchup, produkty z mięsa (np. wędliny), mogą zawierać śladowe ilości alergenów glutenu, laktozy, soi, orzechów, selera i gorczycy.

