

Przedszkole Publiczne w Wołczynie

4,5,6- latki

Jadłospis 30.05-3.06.2022

Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, pasta z wędliny i papryki, herbata z cytryną, marchewka Alergeny 1,3,7,9	Zupa pomidorowa z ryżem i zieloną pietruszką, gulasz wieprzowy w sosie własnym, ziemniaki, surówka z białej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chałka z masłem i miodem, mleko, herbata z dzikiej róży, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	325	518	187
Wtorek	Chleb helios z masłem, polędwicą sopocką i sałata zieloną, kawa inka z mlekiem, herbata malinowa, marchew Alergeny 1,3,7	Zupa krem z marchewki z grzankami i zieloną pietruszką, pierogi tradycyjne ze śmietaną kompot jabłkowy Alergeny 1,3,7,9	Kisiel z owocami, chałka z masłem, herbata lipowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	356	543	189
Środa	Płatki zbożowe z mlekiem, chleb firmowy z masłem serem żółtym i pomidorem, herbata żurawinowa, papryka Alergeny 1,3,7	Zupa grochowa z zieloną pietruszką, pałki drobiowe z pieca, ziemniaki, mini marchewki na ciepło, kompot z czarnej porzeczki Alergeny 1,3,7,9	Koktajl owocowy z mango i bananów na bazie maślanki (wyrób własny), ciastka leonki, herbata , owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	234	601	194
Czwartek	Chleb graham z masłem, kiełbasą żywiecką i ogórkiem zielonym, bawarka, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem ze szpinaku z zieloną pietruszką i grzankami, pieczeń wieprzowa w sosie, kasza jęczmienna, ogórek kiszony, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka z masłem, pomidorem, rzodkiewką i szczypiorkiem, herbata miętowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	208	602	172
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta z makreli z twarogiem, herbata z dzikiej róży, pomidor koktajlowy Alergeny 1,3,4,7	Barszcz czerwony z fasolką i zieloną pietruszką, jajko sadzone, ziemniaki, mizeria, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,7,9	Mini pączki, kakao, herbata malinowa, owoc, Alergeny 1,3,7

Kalorie	282	596	192
----------------	------------	------------	------------

Intendent zastrzega sobie prawo do modyfikacji w jadłospisie

Woda mineralna niegazowana dostępna dla dzieci przez cały dzień.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy naturalne: pieprz, pieprz ziółowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, tymianek, oregano, bazylia, kurkuma, zioła prowansalskie, papryka słodka, gałka muszkatołowa oraz sól o obniżonej zawartości sodu - zgodne z wymogami żywieniowymi dla danej grupy wiekowej.

Gotowe produkty (inf. od producentów), np., kakao, kawa zbożowa, herbata, koncentrat pomidorowy, dżemy, ketchup, wędliny mogą zawierać śladowe ilości alergenów (gluten, laktoza, soja, orzechy, seler, gorczyca)

Intendent : Barbara Sadowska