

Przedszkole Publiczne w Wołczynie

4,5,6- latki

Jadłospis 6-10.02.2023

Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, pasta twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, herbata z cytryną, marchewka Alergeny 1,3,7	Zupa pomidorowa z ryżem i z zieloną pietruszką, schab duszony ze śliwką w sosie własnym, ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Chałka z masłem i miodem, mleko, herbata, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	286	532	183
Wtorek	Chleb helios z masłem, kielbasą dębicką i pomidorem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Rosolnik drobiowy z mięsem, grysiem i z zieloną pietruszką, jajko w sosie musztardowym, ziemniaki, buraczki na ciepło, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,7,9	Budyń śmietankowy (wyrób własny), ciastka zbożowe, herbata malinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	298	589	187
Środa	Chleb firmowy z masłem, parówka wieprzowa na ciepło, ketchup, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, kalarepa Alergeny 1,3,7,9	Barszcz biały z kielbasą, gulasz z indyka w sosie śmietanowym, ziemniaki, sałatka z ogórków kiszonych, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Jogurt owocowy, paluchy kukurydziane, owoc, herbata malinowa Alergeny 1,3,7
Kalorie	301	615	195
Czwartek	Zupa mleczna z zacierką, bułka wrocławska z masłem i serem żółtym, herbata miętowa, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa szczawiowa z ziemniakami i z zieloną pietruszką, ryż z warzywami i filetem drobiowym, kompot jabłkowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb z masłem, pomidorem, zielonym ogórkiem i szczypiorkiem, herbata z dzikiej róży, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	279	606	201
Piątek	Chleb firmowy z masłem, jajko	Krupnik z warzywami i z zieloną	Bułka z masłem, pasztetem drobiowym i

	gotowane, szczypiorek, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	pietruszką, paluszki rybne, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty, kompot z czarnej porzeczki Alergeny 1,3,7,9	rzodkiewką, herbata pomarańczowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	302	612	198

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 ziołowy, 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