

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE
od dnia 03.04.2023 – do dnia 07.04.2023
Sienkiewicza 1

	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Podwieczorek</i>
<i>Poniedziałek</i> <i>03.04.2023</i>	Chleb firmowy z masłem, połówką sopocką, pomidorkiem, kawa inka na mleku, arbuz Alergeny 1,3,7	Zupa ogórkowa ze świeżym koprem, placki ziemniaczane ze śmietanką, marchewka z cytryną, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb firmowy z masłem dżemem jagodowym, mleko, banan Alergeny 1,3,7
<i>Wtorek</i> <i>04.04.2023</i>	Płatki kukrydziane na mleku, bułka kielecka z twarożkiem, i ogórkiem zielonym, herbatka z cytryną, jabłko, Alergeny 1,3,7,	Zupa pomidorowa z makaronem muszelki, ziemniaki, pulpety wieprzowe w sosie koperkowym, surówka z białej rzodkwi, kompot porzeczkowy Alergeny 1,3,9	Kisiel malinowy, herbatnik, owoc śliwka Alergeny 1,3,7
<i>Środa</i> <i>05.04.2023</i>	Chleb wieloziarnisty z masłem pasztecikiem drobiowym, i papryką kawa inka na mleku, herbata z cytryną, kalarepa Alergeny 1,3,7,	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką, makaron z białym serem i cynamonem, kompot gruszkowy Alergeny 1,7,9	Chleb firmowy z masłem pasta z makreli, zielona cebulka, kawa inka na mleku, Alergeny 1,3,4
<i>Czwartek</i> <i>06.04.2023</i>	Płatki owsiane na mleku, chleb graham z masłem, kielbaską krakowską i rzodkiewką, herbata z cytryną, winogron Alergeny 1,3,7,	Zupa krem z zielonego groszku z grzankami kasza jęczmienna, bitki schabowe w sosie pieczeniowym, sałatka z buraczków, kompot truskawkowy Alergeny 1,7,9,	Budyń śmietankowy, biszkopciak, mandarynka Alergeny 1,3,7
<i>Piątek</i> <i>07.04.2023</i> <i>Śniadanie</i> <i>Wielkanocne</i>	Bułka pszenna z masłem, jajko gotowane, sos majonezowy, ogórek, papryka, babeczka (wypiek własny) kawa inka na mleku melon, Alergeny 1,3,7	Zupa żurek ziemniaki z koperkiem, paluszek rybny, surówka z kiszonej kapusty, kompot jabłkowy Alergeny 1,4,7,9	Jogurt bananowo-truskawkowy (wyrób własny), nektaryna Alergeny 7

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, zioła prowansalskie, papryka słodka, sól o obniżonej zawartości sodu, rozmaryn, kurkuma.

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

Sporządziła intendetka: Beata Siemońska

