

**JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE**  
**od dnia 17.04.2023 – do dnia 21.04.2023**  
**Sienkiewicza 1**

	<i><b>Śniadanie</b></i>	<i><b>Obiad</b></i>	<i><b>Podwieczorek</b></i>
<i><b>Poniedziałek</b></i> <i><b>17.04.2023</b></i>	Chleb firmowy z masłem, kiełbaską krakowską, pomidorkiem, kawa inka na mleku, jabłko <b>Alergeny 1,3,7</b>	Zupa krupnik zabieleny z zieloną pietruszką, naleśniki z dżemem truskawkowym, kompot truskawkowy <b>Alergeny 1,3,7,9</b>	Chleb firmowy z masłem pasta jajeczna, zielona cebulka, mleko, banan <b>Alergeny 1,3,7</b>
<i><b>Wtorek</b></i> <i><b>18.04.2023</b></i>	Płatki owsiane na mleku, rogal z masłem i miodem wielokwiatowym, herbatka z cytryną, arbuz, <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa pomidorowa z makaronem, ziemniaki ze świeżym koprem, kotlecik mielony wieprzowy, surówka z białej rzodkwi, kompot porzeczkowy <b>Alergeny 1,3,9</b>	Budyń śmietankowy, biszkopt, owoc śliwka <b>Alergeny 1,3,7</b>
<i><b>Środa</b></i> <i><b>19.04.2023</b></i>	Chleb wieloziarnisty z masłem pasta rybna, szczypior, herbata z cytryną, kalarepa <b>Alergeny 1,3,4,7,</b>	Zupa koperkowa, łazanki z mięskiem i kiszoną kapustą, kompot gruszkowy <b>Alergeny 1,7,9</b>	Kisiel żurawinowy, herbatnik, owoc kiwi <b>Alergeny 1,3,</b>
<i><b>Czwartek</b></i> <i><b>20.04.2023</b></i>	Kleik kukurydziany na mleku, chleb graham z masłem, żółtym serem, papryką, herbata z cytryną, winogron <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa fasolowa z majerankiem, ryż na sypko, filet z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym, (cukinia, papryka, ananas, ogórek konserwowy) kompot jabłkowy <b>Alergeny 1,7,9,</b>	Ciasto domowe z jabłkami (wypiek własny), kakao, mandarynka <b>Alergeny 1,3,7</b>
<i><b>Piątek</b></i> <i><b>21.04.2023</b></i>	Bułka pszenna z masłem, twarożek z zielonym ogórkiem, kawa inka na mleku, herbatka owoce leśne melon, <b>Alergeny 1,3,7</b>	Zupa barszcz czerwony, zapiekanka ziemniaczano-warzywna z żółtym serem, <b>Alergeny 1,7,9</b>	Jogurt truskawkowy (wyrób własny) nektaryna <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, 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.

