

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE
od dnia 15.05.2023 – do dnia 19.05.2023
Sienkiewicza 1

	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Podwieczorek</i>
<i>Poniedziałek</i> <i>15.05.2023</i>	Chleb firmowy z masłem, szynka dębicka ogórek zielony kawa inka na mleku, arbuz Alergeny1,3,7,	Zupa brokułowa z koperkiem, naleśniki z dżemem truskawkowym, kompot wieloowocowy, Alergeny1,3,7,	Chleb firmowy z masłem, jajkiem gotowanym, sałatą, pomidorem, kawa inka na mleku, banan Alergeny1,3,7,
<i>Wtorek</i> <i>16.05.2023</i>	Płatki kukurydziane na mleku rogal z masłem i miodem wielokwiatowym, herbatka z cytryną, jabłko, Alergeny1,3,7,	Zupa pieczarkowa z makaronem, ziemniaki ze świeżym koprem, schab w sosie morekowo-śliwkowym, surówka z młodej kapusty, kompot porzeczkowy Alergeny1,3,4,9	Kasza manna na gęsto z sokiem malinowym, i żurawiną, owoc śliwka Alergeny1,3,7
<i>Środa</i> <i>17.05.2023</i>	Chleb wieloziarnisty z masłem kielbaski śląskie, ketchup, kawa inka na mleku, herbata z cytryną, kalarepa Alergeny1,3,7,	Zupa jarzynowa krem z grzankami, łazanki z mięsem wieprzowym i kiszona kapustą, kompot gruszkowy Alergeny1,7,9	Ciasto maślane z brzoskwiniami (wypiek własny), kakao, owoc kiwi Alergeny 1,3,
<i>Czwartek</i> <i>18.05.2023</i>	Płatki jaglane na mleku, graham z masłem, serem żółtym, papryką, kawa inka na mleku, winogron Alergeny1,3,7,	Zupa krupnik zabieleny z zieloną pietruszką, pyzy z mięsem, surowka z buraczków, kompot jabłkowy Alergeny1,7,9,	Kisiel wiśniowy, biszkopcik, nektaryna Alergeny 1,7
<i>Piątek</i> <i>19.05.2023</i>	Bułka pszenna z masłem, twarożek z prażonym słonecznikiem, kawa inka na mleku, herbatka owoce leśne melon, Alergeny1,3,7	Zupa pomidorowa z ryżem, ziemniaki, paluszek rybny, surówka z kalarepki, kompot truskawkowy Alergeny1,4,7,9	Maślanka truskawkowo-bananowa, mandarynka Alergeny 1,3,7

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 ziolowy, 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

