

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE
od dnia 19.06.2023 – do dnia 23.06.2023
Sienkiewicza 1

| | <i>Śniadanie</i> | <i>Obiad</i> | <i>Podwieczorek</i> |
|--|---|---|---|
| <i>Poniedziałek</i> <i>19.06.2023</i> | Chleb firmowy z masłem, kielbaska krakowską, pomidorkiem, kawa inka na mleku, arbuz Alergeny1,3,7, | Zupa kapuśniak z majerankiem, ryż na mleku z musem śmietanowo-truskawkowym, kompot wieloowocowy, Alergeny1,3,7,9 | Chleb firmowy z masłem, twarożkiem i ogórkiem zielonym, kawa inka, banan Alergeny1,3,7, |
| <i>Wtorek</i> <i>20.06.2023</i> | Rogalik z masłem, miodem wielokwiatowym kawa inka na mleku, herbatka owocowa, jabłko Alergeny1,3,7, | Zacierka na rosole drobiowym, ziemniaki, pulpety w sosie pomidorowym, surówka z kalarepy, kompot porzeczkowy Alergeny1,3,9 | Kasza manna na mleku z sokiem wiśniowym, owoc śliwka Alergeny1,3,7 |
| <i>Środa</i> <i>21.06.2023</i> | Chleb wieloziarnisty z masłem pasta z kielbasy ogórek słodko -kwaśny, kawa inka na mleku, kalarepa Alergeny1,3,7, | Zupa brokułowa, łazanki z mięskiem wieprzowym i kapustą, kompot gruszkowy Alergeny1,7,9 | Bułka pszenna z masłem i nutellą, mleko, owoc kiwi Alergeny 1,3,7 |
| <i>Czwartek</i> <i>22.06.2023</i> | Płatki owsiane na mleku, chleb graham z masłem, żółtym serem, papryką, herbata owocowa, winogron Alergeny1,3,7, | Zupa krem z zielonego groszku, kasza bulgur, szynka w sosie cebulowym, sałatka z buraczków, kompot jabłkowy Alergeny1,7,9, | Kisiel wiśniowy ciasteczko kokosowe, nektaryna Alergeny 1,3,7 |
| <i>Piątek</i> <i>23.06.2023</i> | Bułka pszenna z masłem, jajecznicą z zieloną cebulką, kawa inka na mleku, herbatka wiśniowa, melon, Alergeny1,3,7 | Zupa barszcz czerwony ziemniaki ze świeżym koprem, paluszek rybny, surówka z młodej kapusty, kompot wiśniowy, Alergeny1,4,7,9 | Maślanka owocowa (wyrób własny), brzoskwinia 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, bazyliia, 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 intendentka: Beata Siemońska

