

Przedszkole Publiczne w Wołczynie

4,5,6- latki

Jadłospis 19-23.06.2023

<b>Poniedziałek</b>	Chleb firmowy z masłem, pasta z kiełbasy, ogórek zielony, kawa zbożowa z mlekiem herbata z cytryną, marchewka Alergeny 1,3,7,	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką, jajko w sosie chrzanowym, ziemniaki, buraczki na ciepło, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb saski z masłem, pomidorem, rzodkiewką i szczypiorkiem, herbata miętowa, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>315</b>	<b>611</b>	<b>196</b>
<b>Wtorek</b>	Chleb helios z masłem, polędwicą sopocką i sałatą zieloną, kawa inka z mlekiem, herbata malinowa, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa z fasolki szparagowej z zieloną pietruszką, makaron z mielonym mięsem duszonym z cebulką, surówka z czerwonej kapusty, kompot jabłkowy Alergeny 1,3,7,9	Kisiel z owocami (wyrób własny), chałka z masłem, herbata lipowa, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>306</b>	<b>606</b>	<b>189</b>
<b>Środa</b>	Płatki zbożowe z mlekiem, chleb firmowy z masłem serem żółtym i pomidorem, herbata żurawinowa, kalarepa Alergeny 1,3,7	Barszcz ukraiński z zieloną pietruszką, paluszki rybne, ziemniaki, sałatka z ogórków kiszonych, kompot z czarnej porzeczki Alergeny 1,3,7,9	Rogal z masłem i dżemem, mleko, herbata malinowa, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>308</b>	<b>634</b>	<b>194</b>
<b>Czwartek</b>	Chleb graham z masłem, kiełbasa żywiecka, pomidor, bawarka, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,9	Zupa krem z marchewki z grzankami, filet drobiowy z pieczarkami w sosie śmietanowym, ryż, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb z masłem, pasztetem drobiowym i zielonym ogórkiem, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>303</b>	<b>601</b>	<b>201</b>
<b>Piątek</b>	Chleb firmowy z masłem, jajecznicą ze szczypiorkiem, herbata z dzikiej róży, marchewka Alergeny 1,3,7	Zupa kalafiorowa z ziemniakami i zieloną pietruszką, łazanki tradycyjne, kompot wieloowocowy	Mini pączki, kakao, herbata z czarnej porzeczki, owoc  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>302</b>	<b>618</b>	<b>196</b>

*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 muskatołowa 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