

Przedszkole Publiczne w Wołczynie

4,5,6- latki

Jadłospis 26-30.06.2023

<b>Poniedziałek</b>	Chleb firmowy z masłem, twarożek ze szczypiorkiem, herbata owocowa, marchewka Alergeny 1,3,7	Żurek z kiełbasą i z zieloną pietruszką, spaghetti neapolitańskie, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Kisiel z owocami (wyrób własny), ciastka leonki, herbata z cytryną, owoc  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>221</b>	<b>592</b>	<b>201</b>
<b>Wtorek</b>	Chleb orkiszowy z masłem, polędwicą sopocką i sałatą zieloną, kawa zbożowa z mlekiem, herbata malinowa, kalarepa Alergeny 1,3,7	Botwinka z zieloną pietruszką, jajko sadzone, ziemniaki, mizeria, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka wrocławska z masłem, pasztetem drobiowym i ogórkiem, herbata z dzikiej róży, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>304</b>	<b>612</b>	<b>203</b>
<b>Środa</b>	Chleb firmowy z masłem, parówki na ciepło, ketchup, bawarka, mix warzyw Alergeny 1,3,7,9	Kapuśniak z młodej kapusty z mięsem i pomidorami i z zieloną pietruszką, ryż z musem truskawkowym, kompot wieloowocowy, Alergeny 1,3,7,9	Rogal z masłem i nutellą, mleko, herbata żurawinowa, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>301</b>	<b>605</b>	<b>202</b>
<b>Czwartek</b>	Zupa mleczna z makaronikami, chleb firmowy z masłem i dżemem niskosłodzonym, herbata z cytryną, marchewka Alergeny 1,3,7	Rosolnik z grysikiem i mięsem drobiowym i z zieloną pietruszką, udziec z indyka w sosie własnym, ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka z masłem, pomidorem, zielonym ogórkiem i rzodkiewką, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>289</b>	<b>599</b>	<b>201</b>
<b>Piątek</b>	Chleb firmowy z masłem, pasta rybna z jajkiem, herbata z cytryną, mix warzyw  Alergeny 1,3,4,7	Zupa pomidorowa z makaronem i z zieloną pietruszką, kopytka z okrasą, surówka z marchewki i jabłka, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Koktajl owocowy z maślanki i bananów (wyrób własny), chałka z masłem, herbata, owoc  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>306</b>	<b>602</b>	<b>202</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 ziółowy, 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