

**JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE**  
**od dnia 04.09.2023 – do dnia 08.09.2023**  
**Sienkiewicza 1**

	<i><b>Śniadanie</b></i>	<i><b>Obiad</b></i>	<i><b>Podwieczerek</b></i>
<b><i>Poniedziałek</i></b> <b><i>04.09.2023</i></b>	Chleb firmowy z masłem, kielbaską szynkową, pomidorkiem, kawa inka na mleku, arbuz <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa kapuśniak, ryż zapiekany z jabłkami i cynamonem, kompot porzeczkowy <b>Alergeny1,3,9</b>	Kanapka z masłem ogórkiem i rzodkiewką, kawa inka owoc śliwka <b>Alergeny1,3,7</b>
<b><i>Wtorek</i></b> <b><i>05.09.2023</i></b>	Kleik kukurydziany na mleku, chleb firmowy z masłem i twarożkiem z ogórkiem, herbatka owocowa, arbuz <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa ziemniaczana, spaghetti z mięskiem wieprzowym w sosie pomidorowym, kompot porzeczkowy <b>Alergeny1,3,9</b>	Ciasto z owocami (wypiek własny), mleko, owoc śliwka  <b>Alergeny1,3,7</b>
<b><i>Środa</i></b> <b><i>06.09.2023</i></b>	Chleb wieloziarnisty z masłem pasta z kielbasy ogórek słodko-kwaśny, kawa inka na mleku, kalarepa <b>Alergeny1,3,4,7,</b>	Zupa ryżanka z zieloną pietruszka, ziemniaki, kotlecik mielony, surówka z czerwonej kapusty kompot gruszkowy <b>Alergeny1,7,9</b>	Budyń śmietankowy, owoc kiwi  <b>Alergeny 1,3,</b>
<b><i>Czwartek</i></b> <b><i>07.09.2023</i></b>	Chleb graham z masłem, kielbaską drobiową, złotym serem, papryką, herbatka owocowa, arbuz <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa jarzynowa krem z grzankami, kasza gryczana, schab w sosie cebulowym, sałatka z buraczków, kompot jabłkowy  <b>Alergeny1,7,9,</b>	Jogurt truskawkowy, ciastko maślane, nektaryna  <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b><i>Piątek</i></b> <b><i>08.09.2023</i></b>	Bułka z masłem, jajecznicą ze szczypiorkiem kawa inka na mleku, herbatka wiśniowa, melon, <b>Alergeny1,3,7</b>	Zupa barszcz czerwony, ziemniaki, paluszek rybny, marchewka z groszkiem na ciepło, kompot wielowocowy, <b>Alergeny1,7,9</b>	Kisiel wiśniowy, mandarynka  <b>Alergeny 1,3,7</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.

