

Zespół Szkół w Wołczynie - Przedszkole Publiczne w Wołczynie 4,5,6- latki

Jadłospis 18-22.09.2023

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, kielbasą szynkową i z sałatą, herbata z cytryną, marchewka Alergeny 1,3,7	Zupa ogórkowa z zieloną pietruszką, schab duszony w sosie własnym z śliwką suszoną, ziemniaki, surówka z buraczków, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Chałka z masłem i miodem, mleko, herbata żurawinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	304	594	198
Wtorek	Chleb orkiszowy z masłem, kielbaski śląskie na ciepło, ketchup, kawa inka z mlekiem, herbata owocowa, kalarepa Alergeny 1,3,7,9	Zupa krem z dyni z grzankami, makaron z twarogiem na słodko, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka z masłem, pomidorem i z zielonym ogórkiem, herbata z dzikiej róży, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	308	605	235
Środa	Chleb firmowy z masłem, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, herbata malinowa, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Krupnik z warzywami i z zieloną pietruszką, pulpety wieprzowe w sosie, ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Mini pączki, kakao, herbata żurawinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	289	628	182
Czwartek	Chleb graham z masłem, z pieczenią z indyka i zieloną sałatą, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,9	Zupa krem z marchwi i pomidorów z grzankami, filet drobiowy w sosie śmietanowym z pieczarkami, ryż, surówka z buraczków, kompot jabłkowy Alergeny 1,3,7,9	Jogurt naturalny ciastka zbożowe, herbata pomarańczowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	314	622	182
Piątek	Zupa mleczna z makaronikami, chleb firmowy z masłem, serem żółtym i pomidorem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Rosół drobiowy z makaronem i z zieloną pietruszką, paluszki rybne, ziemniaki, surówka z kiszzonej kapusty, kompot z czarnej porzeczki Alergeny 1,3,4,7,9	Rogal z masłem i nutellą, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	315	614	204

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, bazylija, 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