

**JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE**  
**od dnia 25.09.2023 – do dnia 29.09.2023**  
**Sienkiewicza 1**

	<i><b>Śniadanie</b></i>	<i><b>Obiad</b></i>	<i><b>Podwieczorek</b></i>
<b><i>Poniedziałek</i></b> <b><i>25.09.2023</i></b>	Chleb firmowy z masłem, kiełbasą krakowską i pomidorem, kawa inka na mleku, arbuz <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa ziemniaczana z koperkiem, makaron kokardki ze szpinakiem i żółty serem, kompot porzeczkowy <b>Alergeny1,3,9</b>	Kanapka z masłem i dżemem wiśniowym, kawa inka na mleku, owoc śliwka <b>Alergeny1,3,7</b>
<b><i>Wtorek</i></b> <b><i>26.09.2023</i></b>	Płatki owsiane na mleku, bułka kielecka z pasztecikiem i papryką, herbatka owocowa, arbuz <b>Alergeny1,3,7,</b>	Rosół drobiowy z ryżem, ziemniaki z koperkiem, zrazik drobiowy mizeria ze śmietanką, kompot porzeczkowy <b>Alergeny1,3,9</b>	Kasza manna z sokiem wiśniowym, rodzynki, owoc śliwka <b>Alergeny1,3,7</b>
<b><i>Środa</i></b> <b><i>27.09.2023</i></b>	Chleb wieloziarnisty z masłem parówka z szynki z ketchupem, kawa inka na mleku, kalarepa <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa pomidorowa z makaronem, pyzy z mięskiem, buraczki z jabłkiem, kompot gruszkowy <b>Alergeny1,7,9</b>	Budyń śmietankowy, owoc kiwi <b>Alergeny 1,3,</b>
<b><i>Czwartek</i></b> <b><i>28.09.2023</i></b>	Płatki kukurydziane na mleku, chleb graham, twarożek z prażonym słonecznikiem, herbatka owocowa, arbuz <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa barszcz czerwony z fasolką, ryż, filet z kurczaka w sosie śmietanowym z brokułami, kompot jabłkowy <b>Alergeny1,7,9,</b>	Ciasto ucierane z jabłkami (wypiek własny), kakao, nektaryna <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b><i>Piątek</i></b> <b><i>29.09.2023</i></b>	Bułka z masłem, pasta rybna ze szczypiorkiem, kawa inka na mleku, herbatka wiśniowa, melon, <b>Alergeny1,3,7</b>	Zupa grysikowa z zieloną pietruszką, ziemniaki, kotlecik jajeczny, surówka z białej rzodkwi, kompot wielowocowy, <b>Alergeny1,4,7,9</b>	Jogurt malinowy, 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, bazylia, 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, ketchup, produkty z mięsa (np. wędliny), mogą zawierać śladowe ilości alergenów glutenu, laktozy, soi, orzechów, selera i gorczycy.

Sporządziła intendentka: Beata Siemońska