

**JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE**  
**od dnia 02.10.2023 – do dnia 06.10.2023**  
**Sienkiewicza 1**

|  | <i><b>Śniadanie</b></i>   | <i><b>Obiad</b></i>  | <i><b>Podwieczorek</b></i>   |
|--|---|--|--|
| <b><i>Poniedziałek</i></b><br><b><i>02.10.2023</i></b> | Chleb firmowy z masłem, szynką dębicką i ogórkiem zielonym, kawa inka na mleku, arbuz<br><b>Alergeny1,3,7,</b>                | Zupa kapuśniak z majerankiem, naleśniki ze szpinakiem, kompot porzeczkowy<br><b>Alergeny1,3,9</b>  | Kanapka z masłem twarogiem z rzodkiewką, owoc śliwka<br><b>Alergeny1,3,7</b>       |
| <b><i>Wtorek</i></b><br><b><i>03.10.2023</i></b>       | Makaron gwiazdki na mleku, rogalik z masłem i miodem, herbatka owocowa, arbuz<br><b>Alergeny1,3,7,</b>                        | Rosół drobiowy z kaszą manną, ziemniaki z koperkiem, pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym, czerwona kapusta, kompot porzeczkowy<br><b>Alergeny1,3,9</b> | Budyń śmietankowy, owoc śliwka<br><br><b>Alergeny1,3,7</b>                         |
| <b><i>Środa</i></b><br><b><i>04.10.2023</i></b>        | Chleb wieloziarnisty z masłem pastą z kiełbasy, papryką, kawa inka na mleku, kalarepa<br><b>Alergeny1,3,7,</b>                | Zupa cytrynowa z ryżem, ziemniaki, paluszek rybny, marchewka z groszkiem na ciepło, kompot gruszkowy<br><b>Alergeny1,7,9</b>                             | Maślanka bananowo-truskawkowa (wyrób własny) owoc kiwi<br><br><b>Alergeny 1,3,</b> |
| <b><i>Czwartek</i></b><br><b><i>05.10.2023</i></b>     | Płatki ryżowe na mleku, chleb graham z masłem, żółtym serem, pomidorkiem, herbatka owocowa, arbuz<br><b>Alergeny1,3,7,</b>    | Zupa brokułowa krem z grzankami, kasza gryczana, schab w sosie morelowo-śliwkowym, sałatka z buraczków kompot jabłkowy<br><b>Alergeny1,7,9,</b>          | Bułeczka pszenna z nutellą, mleko, nektaryna<br><br><b>Alergeny 1,3,7</b>          |
| <b><i>Piątek</i></b><br><b><i>06.10.2023</i></b>       | Bułka z masłem, jajecznica na maselku, zielona cebulka, kawa inka na mleku, herbatka wiśniowa, melon,<br><b>Alergeny1,3,7</b> | Zupa krupnik z zieloną pietruszką, makaron z białym serem, kompot wieloowocowy,<br><b>Alergeny1,4,7,9</b>  | Kisiel poziomkowy, mandarynka<br><br><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 zieleny, 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, keczup, produkty z mięsa (np. wędliny), mogą zawierać śladowe ilości alergenów glutenu, laktozy, soi, orzechów, selera i gorczycy.

Sporządziła intendentka: Beata Siemońska