

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

Jadłospis 2-6.10.2023

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
<b>Poniedziałek</b>	Chleb firmowy z masłem, kiełbasą szynkową i serem żółtym, herbata z cytryną, marchewka <b>Alergeny 1,3,7</b>	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką, kotlet mielony, ziemniaki, mizeria, kompot truskawkowy <b>Alergeny 1,3,7,9</b>	Chałka z masłem i powidłami, mleko, herbata żurawinowa, owoc <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Kalorie</b>	<b>304</b>	<b>596</b>	<b>209</b>
<b>Wtorek</b>	Chleb orkiszowy z masłem, paróweczki na ciepło, ketchup, kawa inka z mlekiem, herbata owocowa, mix warzyw <b>Alergeny 1,3,7</b>	Żurek z kiełbasą i z zieloną pietruszką, makaron z brokułami w sosie serowym, kompot śliwkowy <b>Alergeny 1,3,7,9</b>	Jogurt owocowy, bułka wrocławska z masłem, herbata malinowa, owoc <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Kalorie</b>	<b>308</b>	<b>605</b>	<b>198</b>
<b>Środa</b>	Chleb firmowy z masłem, pasta jajeczna ze szczypiorkiem i zieloną sałatą, herbata z cytryną, kalarepa <b>Alergeny 1,3,7</b>	Zupa grochowa z zieloną pietruszką, duszone pałki drobiowe, ziemniaki i marchewka na ciepło, kompot wieloowocowy <b>Alergeny 1,3,7,9</b>	Bułka z masłem, pomidorem i sałatą, kakao, herbata żurawinowa, owoc <b>Alergeny 1,3, 7</b>
<b>Kalorie</b>	<b>289</b>	<b>649</b>	<b>203</b>
<b>Czwartek</b>	Chleb helios z masłem i polędwicą i pomidorem, herbata z dzikiej róży, mix warzyw, kawa zbożowa z mlekiem <b>Alergeny 1,3,7</b>	Zupa grysikowa na rosole z zieloną pietruszką, gołąbki w sosie pomidorowym, ziemniaki, kompot jabłkowy <b>Alergeny 1,3,7,9</b>	Rogal z masłem i miodem, herbata pomarańczowa, owoc <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Kalorie</b>	<b>303</b>	<b>632</b>	<b>211</b>
<b>Piątek</b>	Chleb firmowy z masłem, pasta rybna z makreli z twarogiem, herbata miętowa, mix warzyw <b>Alergeny 1,3,4,7</b>	Zupa ogórkowa z zieloną pietruszką, kopytka z okrasą surówka z jabłka i marchewki, kompot z czarnej porzeczki <b>Alergeny 1,3,7,9</b>	Bułka z makiem, mleko, herbata pomarańczowa, owoc <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Kalorie</b>	<b>298</b>	<b>586</b>	<b>224</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 ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, tymianek, oregano, bazylija, kurkuma, zioła prowansalskie, papryka słodka, gałka muszkatołowa 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