

**JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE**  
**od dnia 16.10.2023 – do dnia 20.10.2023**  
**Sienkiewicza 1**

	<i><b>Śniadanie</b></i>	<i><b>Obiad</b></i>	<i><b>Podwieczorek</b></i>
<i><b>Poniedziałek</b></i> <i><b>16.10.2023</b></i>	Chleb firmowy z masłem, szynką dębicką i pomidorem, kawa inka na mleku, arbuz <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa kalafiorowa, makaron świderki ze szpinakiem, filetem z indyka i żółtym serem, kompot porzeczkowy <b>Alergeny1,3,9</b>	Kanapka z masłem pastą jajeczną i zieloną cebulką, kawa inka na mleku, owoc śliwka <b>Alergeny1,3,7</b>
<i><b>Wtorek</b></i> <i><b>17.10.2023</b></i>	Makaron literki na mleku, rogal z masłem i miodem wielokwiatowym, herbatka owocowa, arbuz <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa ogórkowa z koperkiem, gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym, kompot porzeczkowy <b>Alergeny1,3,9</b>	Budyń śmietankowy, owoc śliwka  <b>Alergeny1,3,7</b>
<i><b>Środa</b></i> <i><b>18.10.2023</b></i>	Chleb wieloziarnisty z masłem pasta z kiełbasy (wyrób własny) ogórek konserwowy, kawa inka na mleku, kalarepa <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zacierka na rosole z zieloną pietruszką, kluski leniwe z białym serem, marchewka z brzoskwinia, kompot gruszkowy <b>Alergeny1,7,9</b>	Kisiel cytrynowy, herbatnik, owoc kiwi  <b>Alergeny 1,3,</b>
<i><b>Czwartek</b></i> <i><b>19.10.2023</b></i>	Płatki owsiane na mleku, chleb graham z masłem, twarożek z zielonym ogórkiem, herbatka owocowa, arbuz <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa dyniowa krem z prażonymi płatkami migdałowymi, kasza bulgur, gulasz wieprzowy, surówka z białej rzodkwi, kompot jabłkowy <b>Alergeny1,7,9,</b>	Babka zebra (wypiek własny), mleko, nektaryna  <b>Alergeny 1,3,7</b>
<i><b>Piątek</b></i> <i><b>20.10.2023</b></i>	Bułka z masłem, serem żółtym, papryką, kawa inka na mleku, herbatka wiśniowa, melon, <b>Alergeny1,3,7</b>	Zupa szczawiowa z ryżem i jajkiem, ziemniaki z koperkiem, ryba w warzywach (marchew, cebula, seler) kompot wieloowocowy, <b>Alergeny1,4,7,9</b>	Maślanka truskawkowa, 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, ziola 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.**

Sporządziła intendetka: Beata Siemońska