

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE
od dnia 23.10.2023 – do dnia 27.10.2023
ul. Sienkiewicza 1

	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Podwieczorek</i>
<i>Poniedziałek</i> <i>23.10.2023</i>	Chleb firmowy z masłem, kielbasą krakowską, i pomidorem, kawa inka na mleku, jabłko Alergeny1,3,7,	Zupa cytrynowa z ryżem, placki ziemniaczane ze śmietanką, surówka z marchewki, kompot porzeczkowy Alergeny1,3,9	Kanapka z masłem i dżemem z czarnej porzeczki, kawa inka na mleku, owoc banan Alergeny1,3,7
<i>Wtorek</i> <i>24.10.2023</i>	Płatki ryżowe na mleku, bułka kielecka z masłem, twarożek z prażonym słonecznikiem, herbatka owocowa, arbuz Alergeny1,3,7,	Zupa pomidorowa z makaronem, ziemniaki ze świeżym koprem, nuggetsy z kurczaka, sałatka z kiszonej kapusty, kompot porzeczkowy Alergeny1,3,9	Budyń śmietankowy, owoc śliwka Alergeny1,3,7
<i>Środa</i> <i>25.10.2023</i>	Chleb wieloziarnisty z masłem pasta z fileta z warzywami, (wyrób własny) ogórek konserwowy, kawa inka na mleku, kalarepa Alergeny1,3,7,	Zupa jarzynowa krem z grzankami, łazanki z mięskiem wieprzowym i kapustą, kompot gruszkowy Alergeny1,7,9	Ciasto drożdżowe z kruszonką, (wypiek własny), kakao, owoc kiwi Alergeny 1,3,
<i>Czwartek</i> <i>26.10.2023</i>	Kleik kukurydziany na mleku, chleb graham z masłem, kiełbaska drobiowa, ser żółty, papryka, herbatka owocowa, arbuz Alergeny1,3,7,	Zupa z czerwonej soczewicy, kasza jęczmienna, schab w sosie morelowo-śliwkowym, sałatka z buraczków, kompot jabłkowy Alergeny1,7,9,	Maślanka truskawkowa, nektaryna Alergeny 1,3,7
<i>Piątek</i> <i>27.10.2023</i>	Bułka z masłem, pasta z makreli, zielona cebulka, kawa inka na mleku, herbatka wiśniowa, melon, Alergeny1,3,4,7	Zupa barszcz ukraiński z fasolką, ziemniaki, jajko w sosie musztardowym, brokuły na ciepło kompot wieloowocowy, Alergeny1,7,9	Kisiel poziomkowy, mandarynka Alergeny 1,3,7

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 ziolowy, 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, ke-tchup, produkty z mięsa (np. wędliny), mogą zawierać śladowe ilości alergenów glutenu, laktozy, soi, orzechów, selera i gorczycy.

Sporządziła intendetka: Beata Siemońska

