

**JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE**  
**od dnia 13.11.2023 – do dnia 17.11.2023**  
**Sienkiewicza 1**

	<i><b>Śniadanie</b></i>	<i><b>Obiad</b></i>	<i><b>Podwieczorek</b></i>
<b>Poniedziałek</b> <b>13.11.2023</b>	Chleb firmowy z masłem, pasztecikiem drobiowym i ogórkiem zielonym, kawa inka na mleku, jabłko <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa kapuśniak z majerankiem, racuchy drożdżowe z jabłkami, kompot porzeczkowy <b>Alergeny1,3,9</b>	Kanapka z masłem pastą jajeczną i zieloną cebulką, kawa inka na mleku, owoc banan <b>Alergeny1,3,7</b>
<b>Wtorek</b> <b>14.11.2023</b>	Płatki kukurydziane na mleku, rogalik z masłem i miodem wielokwiatowym, herbatka owocowa, arbuz <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa barszcz czerwony z zieloną pietruszką, ziemniaki, kotlet mielony wieprzowy, sałatka z kiszonych ogórków, kompot porzeczkowy <b>Alergeny1,3,9</b>	Kasza manna z sokiem malinowym, owoc śliwka  <b>Alergeny1,3,7</b>
<b>Środa</b> <b>15.11.2023</b>	Chleb graham z masłem, kielbaską szynkową, i pomidorkiem, herbatka owocowa, arbuz <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa krupnik z kaszą jaglaną, łazanki z mięskiem wieprzowym i kapustą, kompot jabłkowy <b>Alergeny1,7,9,</b>	Budyń śmietankowy, rodzynki, mandarynka  <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Czwartek</b> <b>16.11.2023</b>	Płatki owsiane na mleku, chleb saski z masłem, twarożkiem i zielonym ogórkiem, herbatka owocowa, arbuz <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa dyniowa krem, ryż na sypko, filet z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym (ananas, ogórek, papryka) kompot jabłkowy <b>Alergeny1,7,9,</b>	Bułka pszenna z nutellą, mleko, mandarynka  <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Piątek</b> <b>17.11.2023</b>	Bułka z masłem, serem żółtym, papryką, kawa inka na mleku, herbatka wiśniowa, melon, <b>Alergeny1,3,7</b>	Rosół z ryżem ziemniaki z koperkiem, paluszek rybny, marchewka z groszkiem na ciepło, kompot wieloowocowy, <b>Alergeny1,4,7,9</b>	Maślanka malinowo-jagodowa nektaryna  <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, ke-tchup, produkty z mięsa (np. wędliny), mogą zawierać śladowe ilości alergenów glutenu, laktozy, soi, orzechów, selera i gorczycy.**

Sporządziła intendentka: Beata Siemońska