

Przedszkole Wołczyn - Jadłospis 22-26.01.2024

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, pasta rybna-paprykarz (wyrób własny), herbata z cytryną, marchewka Alergeny 1,3,4,7	Zupa wiejska z ziemniakami i z zieloną pietruszką, kartacze z mięsem w okrasie, surówka z kiszanej kapusty, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka wrocławska z masłem, dżemem truskawkowym niskosłodzonym, kawa inka z mlekiem, herbata malinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	316	619	203
Wtorek	Chleb helios z masłem, parówka na ciepło, ketchup, kawa zbożowa z mlekiem, herbata miętowa, mix warzyw Alergeny 1,3,7,9	Rosół z makaronem i z zieloną pietruszką, jajko sadzone, ziemniaki, mizeria, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka kajzerka z masłem, pomidorem, ogórkiem zielonym i szczypiorkiem, herbata żurawinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	318	606	221
Środa	Płatki kukurydziane z mlekiem, chleb firmowy z masłem i serem żółtym, herbata owocowa, biała rzodkiew Alergeny 1,3,7	Zupa z soczewicy z kiełbasą i z zieloną pietruszką, potrawka z indyka z warzywami, ryż, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Rogal z miodem, banan, herbata z cytryną Alergeny 1,3,7
Kalorie	301	623	203
Czwartek	Chleb orkiszowy z masłem i kiełbasą szynkową, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, marchewka Alergeny 1,3,7	Zupa krem kalafiorowy z grzankami, schab ze śliwką w sosie, ziemniaki, buraczki na ciepło, kompot jabłkowy Alergeny 1,3,7,9	Chałka z masłem, kisiel z owocami, herbata żurawinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	301	614	196
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta jajeczna, herbata z dzikiej róży, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Kapuśniak z białej kapusty z miksowanymi pomidorami i z zieloną pietruszką, naleśniki z dżemem, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka wrocławska z masłem, zieloną sałatą i rzodkiewką, herbata z czarnej porzeczki, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	301	598	204

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, bazylia, kurkuma, zioła prowansalskie, papryka słodka, gałka muskatołowa 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)

