

**Przedszkole Wołczyn - Jadłospis 15-19.01.2024 ul. Sienkiewicza 4**

<b>Dzień tygodnia</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczorek</b>
<b>Poniedziałek</b>	Chleb saski z masłem, pasta z wędliny, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw  Alergeny 1,3,7	Zupa pomidorowa z ryżem i z zieloną pietruszką, paluszki rybne, ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka kajzerka z masłem, serkiem topionym i z rzodkiewką, herbata malinowa, owoc  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	316	619	203
<b>Wtorek</b>	Bułka wrocławska z masłem, jajecznicą, herbata miętowa, marchewka Alergeny 1,3,7	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką, makaron z duszonym mięsem mielonym, sałatka z buraczków, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,7,9	Rogal z masłem i nutellą, mleko, herbata żurawinowa, owoc  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	306	598	221
<b>Środa</b>	Zupa mleczna z makaronikami, chleb helios z masłem i serem żółtym, biała rzodkiew, herbata owocowa, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa ogórkowa z zieloną pietruszką, pałki drobiowe z pieca, ziemniaki, mizeria ze śmietaną, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb firmowy z masłem, pomidorem, rzodkiewka i szczypiorkiem, herbata z cytryną, owoc  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	285	623	189
<b>Czwartek</b>	Chleb orkiszowy z masłem i kiełbasą krotoszyńską, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, kalarepa Alergeny 1,3,7	Zupa krem dyniowo – marchewkowy z grzankami, udziec z indyka w sosie, kasza, sałatka z ogórków kiszonych, kompot jabłkowy Alergeny 1,3,4,7,9	Chałka z masłem, kisiel z owocami, ciastka zbożowe, herbata żurawinowa, owoc  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	301	614	206
<b>Piątek</b>	Chleb firmowy z masłem, pasztetem wieprzowym i pomidorem, herbata z dzikiej róży, kalarepa, Alergeny 1,3,7	Żurek z ziemniakami i z zieloną pietruszką, ryż z musem truskawkowym, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka wrocławska z masłem, jogurt naturalny, ciastka zbożowe, herbata z czarnej porzeczki, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	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)