

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE
od dnia 12.02.2024 – do dnia 16.02.2024
Sienkiewicza 1

| | <i>Śniadanie</i> | <i>Obiad</i> | <i>Podwieczorek</i> |
|--|--|--|---|
| <i>Poniedziałek</i> <i>12.02.2021</i> | Chleb firmowy z masłem, kielbaską krakowską, pomidorem, kawa inka na mleku, herbatka z cytryną, ananas Alergeny1,3,7, | Rosół drobiowy z ryżem, zapiekanka ziemniaczano-warzywna z kielbaską śląską, kompot wieloowocowy Alergeny1,7,9, | Kanapka z masłem, dżemem wiśniowym, kawa inka na mleku, owoc banan Alergeny 1,3,7 |
| <i>Wtorek</i> <i>13.02.2024</i> | Płatki jaglane na mleku, bułka kielecka z masłem, twarożek ze szczypiorkiem, herbatka owocowa, kalarepka Alergeny1,3,7, | Zupa pomidorowa z makaronem, ziemniaki, szynka w sosie cebulowym, surówka z kiszanej kapusty, kompot jabłkowy Alergeny1,7,9, | Kasza manna na mleku, sok malinowy, owoc śliwka Alergeny1,3,7 |
| <i>Środa</i> <i>14.02.2024</i> | Chleb wieloziarnisty z masłem, pasta z makreli, zielona cebulka, kawa inka na mleku, herbatka z cytryną, melon, Alergeny1,3,7, | Zupa brokułowa z zieloną pietruszką, makaron świderki z białym serem polane masłem, kompot truskawkowy Alergeny1,7,9, | Kisiel poziomkowy, herbatnik, owoc kiwi Alergeny 1,3,7 |
| <i>Czwartek</i> <i>15.02.2024</i> | Płatki owsiane na mleku chleb graham z masłem, pasztecikiem drobiowym, i rzodkiewką, marchewka do chrupania Alergeny1,3,7, | Zupa krem z białych warzyw ryż na sypko, chili con carne z warzywami, kompot porzeczkowy Alergeny1,7,9, | Ciasto z jabłkami (wypiek własny) mleko, mandarynka Alergeny 1,3,7 |
| <i>Piątek</i> <i>16.02.2024</i> | Bułka pszenna z masłem, serem żółtym, ogórkiem zielonym, kawa inka na mleku, herbatka z cytryną, jabłko Alergeny1,3,4,7, | Zupa pieczarkowa z makaronem, ziemniaki z koperkiem, jajko sadzone, sałatka z buraczków, kompot wiśniowy Alergeny1,7,9, | Maślaneczka malinowa, (wyrób własny) owoc pomarańcze Alergeny 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 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