

Przedszkole Publiczne w Wołczynie, ul. Sienkiewicza 4 Jadłospis 12-16.02.2024

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, pasta z kiełbasy, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, marchewka Alergeny 1,3,7	Zupa kalafiorowa z zieloną pietruszką, kotlet drobiowy, ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Kisiel z owocami (wyrób własny), chałka z masłem, herbata malinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	311	619	196
Wtorek	Chleb orkiszowy z masłem, kiełbasą szynkową i pomidorem, kakao, herbata lipowa, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa ziemniaczana z ziołami i z zieloną pietruszką, pierogi staropolskie ze śmietaną, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb firmowy z masłem, rzodkiewką, zielonym ogórkiem i szczypiorkiem, herbata żurawinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	305	621	221
Środa	Chleb firmowy z masłem, i serem żółtym, płatki kukurydziane z mlekiem, herbata owocowa, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Barszcz biały z kiełbasą i z zieloną pietruszką, bitki wieprzowe w sosie własnym, sałatka z ogórków kiszonych, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Rogal z masłem i miodem, herbata malinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	285	623	189
Czwartek	Chleb orkiszowy z masłem, sałatą i twarożek z rzodkiewką, kawa zbożowa z mlekiem, herbata miętowa, kalarepa Alergeny 1,3,7	Zupa - krem z dyni z grzankami, spaghetti z mięsa mielonego w sosie pomidorowym, kompot jabłkowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z masłem i dżemem niskosłodzonym, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	301	614	206
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasztetem wieprzowym i pomidorem, herbata z cytryną, mix warzyw, Alergeny 1,3,4,7	Rosół z makaronem z zieloną pietruszką, paluszki rybne, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,4,7,9	Jogurt bananowo – truskawkowy na bie maślanki (wyrób własny), ciastka zbożowe, herbata, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	302	622	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, bazylija, kurkuma, zioła prowansalskie, papryka słodka, gałka muszkatołowa 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).