

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE
od dnia 18.03.2024 – do dnia 22.03.2024
Sienkiewicza 1

	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Podwieczorek</i>
<i>Poniedziałek</i> <i>18.03.2021</i>	Chleb firmowy z masłem, szynką dębicką, pomidorem, kawa inka na mleku, kalarepa Alergeny 1,3,7,	Zupa ogórkowa z ryżem, placki ziemniaczane ze śmietaną, surówka z marchewki, kompot wieloowocowy Alergeny 1,7,9,	Kanapka z masłem, jajkiem gotowanym, sałatą, rzodkiewką, kawa inka, owoc mandarynka Alergeny 1,3,7
<i>Wtorek</i> <i>19.03.2024</i>	Płatki owsiane na mleku, bułka kielecka z masłem, twarożek z rzodkiewką, herbatka owocowa, arbuz Alergeny 1,3,7,	Zupa grysikowa z kukurydzą, ziemniaki ze świeżym koprem, kotlecik mielony wieprzowy, mizeria z ogórków, kompot jabłkowy Alergeny 1,7,9,	Budyń śmietankowy, rodzyunki królewskie, owoc śliwka Alergeny 1,3
<i>Środa</i> <i>20.03.2024</i>	Chleb Saski z masłem, kiełbaski śląskie, ketchup, kawa inka na mleku, melon, Alergeny 1,3,7,	Zupa marchewkowa, zapiekanka makaronowo-warzywna z mięsem mielonym, kompot truskawkowy Alergeny 1,7,9,	Ciasto maślane z malinami (wypiek własny) kakao, owoc banan Alergeny 1,3,7
<i>Czwartek</i> <i>21.03.2024</i>	Kleik ryżowy na mleku chleb graham z masłem, serem żółtym, pomidorkiem, gruszka Alergeny 1,3,7,	Zupa jarzynowa krem z grzankami, kasza gryczana, gulasz z szynki w sosie z papryką, surówka młodej kapusty, kompot porzeczkowy Alergeny 1,7,9,	Kisiel wiśniowy, pałka kukurydziana owoc banan Alergeny 1,3,7
<i>Piątek</i> <i>22.03.2024</i>	Bułka pszenna z masłem, pastą z makreli i zieloną cebulką, kawa inka na mleku, herbatka z cytryną, jabłko Alergeny 1,3,7,	Zupa szpinakowa z makaronem kółeczka, ziemniaki, kotlecik jajeczny, sałatka z buraczków, kompot wiśniowy Alergeny 1,4,7,9,	Maślanka naturalna z jagodami (wyrób własny) owoc pomarańcze Alergeny 7

Intendent zastrzega sobie prawo do modyfikacji w jadłospisie z przyczyn od niego niezależnych.

Woda mineralna niegazowana do picia dostępna przez cały dzień na salach w grupach.

Napoje są **minimalnie** dosładzane miodem pszczelim, potrawy są dosmaczane solą o obniżonej zawartości sodu

zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia oraz Ministerstwa Zdrowia.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz ziółowy, 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, ketchup, produkty z mięsa (np. wędliny), mogą zawierać śladowe ilości alergenów glutenu, laktozy, soi, orzechów, selera i gorczyczy.

