

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE
od dnia 04.03.2024 – do dnia 08.03.2024
Sienkiewicza 1

	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Podwieczorek</i>
Poniedziałek 04.03.2021	Chleb firmowy z masłem, kielbaską dębicką, pomidorem, kawa inka na mleku, herbatka z cytryną, ananas Alergeny 1,3,7,	Zupa kapuśniak ryż na sypko, z musem maślankowo-truskawkowym, kompot wieloowocowy Alergeny 1,7,9,	Kanapka z masłem, pasztecikiem drobiowym, i ogórkiem konserwowym, kawa inka, owoc mandarynka Alergeny 1,3,7
Wtorek 05.03.2024	Makaron gwiazdki na mleku, chałka z masłem i dżemem brzoskwiniowym, herbatka owocowa, kalarepka Alergeny 1,3,7,	Zupa grysikowa z kukurydzą, ziemniaki, ryba miruna z pieca w warzywach (marchew, seler, cebula pomidory) kompot jabłkowy Alergeny 1,7,9,	Kisiel wiśniowy, wafel kukurydziany owoc śliwka Alergeny 1,3,
Środa 06.03.2024	Chleb wieloziarnisty z masłem, pasta mięsna, (wyrób własny), ogórek zielony kawa inka na mleku, melon, Alergeny 1,3,7,	Zupa barszcz czerwony z fasolką, gołąbki bez zawijania (ryż, mięso wieprzowe, kapusta) z sosem pomidorowym, kompot truskawkowy Alergeny 1,7,9,	Budyń śmietankowy rodzyнки królewskie owoc banan Alergeny 1,3,7
Czwartek 07.03.2024	Płatki jaglane na mleku chleb graham z masłem, serem żółtym, pomidorem, gruszka Alergeny 1,3,7,	Zupa krem z kalarepy, kasza jęczmienna, szynka w sosie cebulowym, surówka z kiszanej kapusty, kompot porzeczkowy Alergeny 1,7,9,	Ciasto biszkoptowe z płatkami migdałowymi (wypiek własny) kakao, owoc banan Alergeny 1,3,7
Piątek 08.03.2024	Bułka pszenna z masłem, pastą z makreli i zieloną cebulką, kawa inka na mleku, herbatka z cytryną, jabłko Alergeny 1,3,4,7,	Zupa cebulowa z grzankami, makaron świderk ze szpinakiem i żółtym serem, kompot wiśniowy Alergeny 1,7,9,	Deser jogurtowo-twarogowy z owocami, (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 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 gorczyczy.

Sporządziła intendentka: Beata Siemońska