

**JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE**  
**od dnia 11.03.2024 – do dnia 15.03.2024**  
**Sienkiewicza 1**

	<b><i>Śniadanie</i></b>	<b><i>Obiad</i></b>	<b><i>Podwieczorek</i></b>
<b><i>Poniedziałek</i></b> <b><i>11.03.2021</i></b>	Chleb firmowy z masłem, kiełbaską żywiecką, pomidorem, kawa inka na mleku, kalarepa <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa żurek z majerankiem, naleśniki owsiane z musem jabłkowym (wyrób własny) kompot wieloowocowy <b>Alergeny 1,7,9,</b>	Kanapka z masłem, twarożkiem i rzodkiewką, kawa inka, owoc mandarynka <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b><i>Wtorek</i></b> <b><i>12.03.2024</i></b>	Płatki ryżowe na mleku, rogal z masłem i miodem herbatka owocowa, arbuz <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką, kasza jęczmienna, schab w sosie cebulowym, surówka z kiszanej kapusty, kompot jabłkowy <b>Alergeny 1,7,9,</b>	Mix warzyw gotowanych (brokuł, kalafior, marchew mini) wafel kukurydziany owoc śliwka <b>Alergeny 1,3</b>
<b><i>Środa</i></b> <b><i>13.03.2024</i></b>	Chleb wieloziarnisty z masłem, pasta drobiowo-wieprzowa (wyrób własny), ogórek zielony kawa inka na mleku, melon, <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa ryżanka na rosole, pierogi leniwe z białym serem, surówka z marchewki, kompot truskawkowy <b>Alergeny 1,7,9,</b>	Kisiel truskawkowy z jabłkiem, owoc banan <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b><i>Czwartek</i></b> <b><i>14.03.2024</i></b>	Kleik kukurydziany na mleku chleb graham z masłem, kiełbaską żywiecką, pomidorem, gruszka <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa koperkowa ryż na sypko, filet z kurczaka w sosie brokułowo-śmietanowym, kompot porzeczkowy <b>Alergeny 1,7,9,</b>	Ciasto ucierane z owocami (wypiek własny) kakao, owoc banan <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b><i>Piątek</i></b> <b><i>15.03.2024</i></b>	Bułka pszenna z masłem, serem żółtym i rzodkiewką, kawa inka na mleku, herbatka z cytryną, jabłko <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa pomidorowa z makaronem, ziemniaki, paluszek rybny, fasolka szparagowa kompot wiśniowy <b>Alergeny 1,4,7,9,</b>	Jogurt naturalny z truskawkami,, (wyrób własny) owoc pomarańcze <b>Alergeny 7</b>

**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, ke-tchup, produkty z mięsa (np. wędliny), mogą zawierać śladowe ilości alergenów glutenu, laktozy, soi, orzechów, selera i gorczycy.**

Sporządziła intendenta: Beata Siemońska