

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE
od dnia 25.03.2024 – do dnia 29.03.2024
Sienkiewicza 1

	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Podwieczorek</i>
Poniedziałek 25.03.2021	Chleb firmowy z masłem, kielbaską krakowską pomidorem, kawa inka na mleku, kalarepa Alergeny1,3,7,	Zupa kapuśniak z majerankiem, ryż zapiekany z jabłkami i cynamonem kompot wieloowocowy Alergeny1,7,9,	Kanapka z masłem, pasztecikiem drobiowym, ogórkiem konserwowym, kawa inka, owoc mandarynka Alergeny 1,3,7
Wtorek 26.03.2024	Płatki kukurydziane na mleku, rogalik z masłem i miodem wielokwiatowym, herbatka owocowa, arbuz Alergeny1,3,7,	Zacierka na rosole z zieloną pietruszką, ziemniaczki, pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym, sałatka z kiszonych ogórków, kompot jabłkowy Alergeny1,7,9,	Kasza manna na gęsto, sok malinowy, owoc śliwka Alergeny 1,3
Środa 27.03.2024	Chleb wieloziarnisty z masłem, jajecznicą ze szczypiorkiem, kawa inka na mleku, melon, Alergeny1,3,7,	Zupa krupnik z kaszą jaglaną, kluseczki śląskie, kapustka zasmażana na ciepło, kompot truskawkowy Alergeny1,7,9,	Jogurt naturalny z truskawkami i bananami (wyrób własny) owoc banan Alergeny 1,3,7
Czwartek 28.03.2024 Akcenty świąteczne	Bułka kielecka z masłem, jajko gotowane, majonez, chrzan, szynka wieprzowa, kawa inka na mleku, gruszka Alergeny1,3,7,	Zupa żurek kasza jęczmienna, szynka w sosie cebulowym, sałatka z buraczków, kompot porzeczkowy Alergeny1,7,9,	Babka świąteczna (wypiek własny) kakao, owoc banan Alergeny 1,3,7
Piątek 29.03.2024	Bułka pszenna z masłem, pastą rybną, i zieloną cebulką, kawa inka na mleku, jabłko Alergeny1,3,7,	Zupa ziemniaczana na maselku, makaron świderki z białym serem, kompot wiśniowy Alergeny1,4,7,9,	Kisiel poziomkowy, owoc pomarańcze Alergeny 7

Intendent zastrzega sobie prawo do modyfikacji w jadłospisie w 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, bazylia, 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