

Jadłospis 18.03-22.03.2024 Przedszkole Publiczne – Wolczyn, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, kiełbasa dębicka, pomidor, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa pomidorowa z makaronem i zieloną pietruszką, kartacze z mięsem i okrasą, surówka z czerwonej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z masłem i powidłami, herbata z czarnej porzeczki, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	312	532	201
Wtorek	Chleb graham z masłem, jajecznica ze szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Kapuśniak z kiszonej kapusty z zieloną pietruszką, spaghetti z mięsem mielonym, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Jogurt naturalny z ciastkami zbożowymi, herbata z żurawiny, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	321	630	198
Środa	Chleb firmowy z masłem, pasta z kiełbasy, ogórek zielony kiełbasa dębicka, pomidor, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa pieczarkowa z ziemniakami i zieloną pietruszką, wątróbka drobiowa z ziemniakami, surówka z buraczków, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Budyń śmietankowy (wyrób własny), ciastka Leonki, herbata malinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	309	608	202
Czwartek	Chleb helios z masłem, pasztetem wieprzowym, pomidor, kawa zbożowa z mlekiem herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem z kalafiora z grzankami i zieloną pietruszką, pieczeń wieprzowa z kaszą jęczmienną, ogórek kiszony, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb saski z masłem ogórkiem zielonym, sałatą i rzodkiewką, herbata miętowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	305	632	205
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta rybna z twarogiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	Rosół z makaronem i zieloną pietruszką, kopytka z okrasą, sałatka wielowarzywna, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka słodka z serem, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	316	562	269

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 –zgodnie 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)

Intendent –Krystyna Woźnik - Polanowska