

Przedszkole Publiczne w Wołczynie 4,5,6- latki, ul. Sienkiewicza 4

Jadłospis 4-8.03.2024

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, pasta z kiełbasy i ogórek zielony, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Kapuśniak z kiszonej kapusty z zieloną pietruszką, kotlet mielony, ziemniaki, sałatka z buraczków, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Rogal z masłem i powidłami, herbata żurawinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	304	596	209
Wtorek	Chleb saski z masłem, kiełbasą szynkową i pomidorem kawa zbożowa z mlekiem, herbata owocowa, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa ziemniaczana z warzywami i z zieloną pietruszką, makaron z twarogiem, cukrem i cynamonem, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,7,9	Kisiel z owocami, chałka z masłem, herbata malinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	308	605	198
Środa	Chleb firmowy z masłem i serem żółtym, płatki kukurydziane z mlekiem, herbata z cytryną, kalarepa Alergeny 1,3,7	Zupa kalafiorowa z zieloną pietruszką, duszone pałki drobiowe, ziemniaki i marchewka, surówka z białej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z masłem i pasztetem wieprzowym i pomidorem, herbata żurawinowa, owoc Alergeny 1,3, 7
Kalorie	302	649	203
Czwartek	Kajzerka z masłem, parówki na ciepło, ketchup, herbata z dzikiej róży, mix warzyw, kawa zbożowa z mlekiem Alergeny 1,3,7	Rosolnik drobiowy z grysikiem i z zieloną pietruszką, gołąbki w sosie pomidorowym, ziemniaki, kompot jabłkowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb graham z masłem, serkiem topionym i rzodkiewką, kawa inka z mlekiem, herbata pomarańczowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	303	632	211
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta rybna z makreli z twarogiem, herbata miętowa, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	Krupnik z warzywami i zieloną pietruszką, łazanki tradycyjne, kompot z czarnej porzeczki Alergeny 1,3,7,9	Bułka drożdżowa z dżemem, mleko, herbata malinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	306	611	224

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, bazylia, kurkuma, zioła prowansalskie, papryka słodka, gałka

muszkatołowa oraz sól o obniżonej zawartości sodu - zgodne 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 : Krystyn Woźnik - Polanowska