

Jadłospis 25.03-29.03.2024 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, szynka romska, pomidor, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką, kotlety mielone, ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Rogal z masłem i miodem, kakao, herbata malinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	302	613	202
Wtorek	Chleb graham z masłem, kiełbaski wieprzowe na ciepło, ketchup, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,9	Zupa krem szczawiowa z grzankami i z zieloną pietruszką, filet drobiowy w sosie szpinakowym makaron, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,7,9	Kisiel z owocami (wyrób własny), pałki kukurydziane, herbata żurawinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	351	622	188
Środa	Chleb firmowy z masłem, twarożek z rzodkiewką i ze szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Barszcz biały z jajkiem i zieloną pietruszką, pierogi po staropolsku ze śmietaną, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb saski z masłem ogórkiem zielonym, pomidorem i sałatą, herbata miętowo -lipowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	299	618	199
Czwartek	Chleb orkiszowy z masłem, pasztetem wieprzowym, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Rosolnik z grysiem i zieloną pietruszką, kiełbasa z pieca, ziemniaki, sałatka z ogórków kiszonych, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Chałka z masłem i dżemem niskosłodzonym, herbata żurawinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	305	615	205
Piątek	Chleb firmowy z masłem serem żółtym i pomidorem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Krupnik z warzywami i zieloną pietruszką, paluszki rybne, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,4,7,9	Jogurt owocowy, ciastka kruche, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	306	611	203

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, bazylika, 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