

# **JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE**

**od dnia 08.04.2024 – do dnia 12.04.2024**

## **Sienkiewicza 1**

	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczorek</b>
<b>Poniedziałek</b> <b>08.04.2021</b>	Chleb firmowy z masłem, kielbaską krakowską pomidorem, kawa inka na mleku, kalarepa <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa szpinakowa krem, racuchy drożdżowe z jabłkiem, kompot wieloowocowy <b>Alergeny 1,7,9,</b>	Kanapka z masłem, pasztecikiem drobiowym, ogórkiem konserwowym, kawa inka, owoc mandarynka <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Wtorek</b> <b>09.04.2024</b>	Płatki ryżowe na mleku, chałka z masłem i dżemem truskawkowym, herbatka owocowa, arbuz <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa kalafiorowa z zieloną pietruszką, kasza jęczmienna, schab w sosie morelowo-śliwkowym, surówka z młodej kapusty kompot jabłkowy <b>Alergeny 1,7,9,</b>	Kasza manna na mleku mus ze świeżych owoców, owoc śliwka <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Środa</b> <b>10.04.2024</b>	Chleb wieloziarnisty z masłem, pasta mięsna (wyrób własny), papryka, kawa inka na mleku, melon, <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa ryżowa na rosole drobiowym, pierogi leniwe z białym serem, surówka z marchewki, kompot truskawkowy <b>Alergeny 1,7,9,</b>	Kisiel żurawinowy, herbatnik, owoc banan <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Czwartek</b> <b>11.04.2024</b>	Płatki owsiane na mleku, chleb graham z masłem, serem żółtym, ogórkiem zielonym, kawa inka na mleku, gruszka <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa fasolowa z majerankiem, spaghetti z mięsem wieprzowym w sosie pomidorowym, kompot porzeczkowy <b>Alergeny 1,7,9,</b>	Ciasto domowe z owocami (wypiek własny) kakao, owoc banan <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Piątek</b> <b>12.04.2024</b>	Bułka pszenna z masłem, twarożek z rzodkiewką, kawa inka na mleku, jabłko <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa barszcz czerwony ziemniaki, paluszek rybny, buraczki kompot wiśniowy <b>Alergeny 1,4,7,9,</b>	Deser maślankowy z owocami (wyrób własny) <b>Alergeny 7</b>

Intendent zastrzega sobiodłospisze z przyczyn od niego niezależnych. prawo do modyfikacji w ja

**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 Ministerswa Zdrowia.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz ziolowy, 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, ketchup, produkty z mięsa (np. wędliny),** mogą zawierać śladowe ilości alergenów glutenu, laktozy, soi, orzechów, selera i gorczycy.

Sporządziła intendentka: Beata Siemońska