

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

od dnia 22.04.2024 – do dnia 26.04.2024

Sienkiewicza 1

	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 22.04.2021	Chleb firmowy z masłem, szynką gotowaną i pomidorkiem, konserwowym, kawa inka na mleku, kalarepa Alergeny 1,3,7,	Zupa ogórkowa z zielonym koprem, naleśniki z dżemem truskawkowym, kompot wielowocowy Alergeny 1,7,9,	Kanapka z masłem, serem żółtym, sałatą i rzodkiewką, kawa inka, owoc mandarynka Alergeny 1,3,7
Wtorek 23.04.2024	Płatki owsiane na mleku, bułka kielecka z pasztecikiem i papryką, herbatka owocowa, arbuz Alergeny 1,3,7,	Rosół z makaronem i zieloną pietruszką, ziemniaki, nuggetsy z kurczaka surówka z białej rzodkwi i marchewki kompot jabłkowy Alergeny 1,7,9,	Kaszka kukurydziana na gęsto z sokiem malinowym, owoc kiwi Alergeny 1,3,7
Środa 24.04.2024	Chleb wieloziarnisty z masłem, kiełbaski śląskie, ketchup, kawa inka na mleku, melon, Alergeny 1,3,7,	Zupa kartoflanka z kawałkami kalafiora, gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym, kompot truskawkowy Alergeny 1,7,9,	Jogurt naturalny z owocami owoc pomarańcza Alergeny 7
Czwartek 25.04.2024	Płatki jaglane na mleku, chleb graham z masłem, twarożek z prażonym słonecznikiem, kawa inka na mleku, gruszka Alergeny 1,3,7,	Zupa krem z białych warzyw z grzankami, kasza gryczana, szynka w sosie cebulowym, sałatka z buraczków, kompot porzeczkowy Alergeny 1,7,9,	Bułeczki drożdżowe z nadzieniem (wypiek własny), kakao, owoc banan Alergeny 1,3,7
Piątek 26.04.2024	Bułka pszenna z masłem, pasta z awocado i jajek kawa inka na mleku, jabłko Alergeny 1,3,7,	Zupa szpinakowa z ryżem, ziemniaki, ryba Miruna z pieca, marchewka z groszkiem, kompot wiśniowy Alergeny 1,4,7,9,	Kisiel żurawinowy, owoc śliwka

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 Ministerstwa Zdrowia.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz zieleny, 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 intendenta: Beata Siemońska