

**Jadłospis 8-12.04.2024 – Przedszkole Publiczne w Wołczynie, ul. Sienkiewicza 4**

<b>Dzień tygodnia</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczorek</b>
<b>Poniedziałek</b>	Chleb firmowy z masłem, kurczak z warzywami w galarecie, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa pomidorowa z ryżem i z zieloną pietruszką, pulpety wieprzowe w sosie, 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
<b>Kalorie</b>	<b>302</b>	<b>613</b>	<b>202</b>
<b>Wtorek</b>	Chleb graham z masłem, parówki wieprzowe na ciepło, ketchup, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,9	Zupa wiosenna z warzywami z zieloną pietruszką, makaron z twarogiem, cukrem i cynamonem, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb saski z masłem, pomidorem, zielonym ogórkiem i szczypiorkiem, herbata żurawinowa, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>351</b>	<b>608</b>	<b>188</b>
<b>Środa</b>	Chleb firmowy z masłem i serem żółtym, zacierka na mleku, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Żurek z kielbasą, udziec z indyka z warzywami, kasza bulgur, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z masłem i dżemem niskosłodzonym, herbata miętowo -lipowa, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>299</b>	<b>618</b>	<b>199</b>
<b>Czwartek</b>	Chleb orkiszowy z masłem, pasztetem wieprzowym i pomidorem, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem z dyni z grzankami, pierogi staropolskie ze śmietaną, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Budyń śmietankowy (wyrób własny), ciastka leonki, herbata żurawinowa, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>305</b>	<b>615</b>	<b>205</b>
<b>Piątek</b>	Chleb firmowy z masłem, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Barszcz ukraiński z zieloną pietruszką, paluszki rybne, ziemniaki, surówka z kiszzonej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,4,7,9	Jogurt owocowy, ciastka zbożowe, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>306</b>	<b>611</b>	<b>203</b>

*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 muskatołowa 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