

Jadłospis 15-19.04.2024 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, polędwica sopocka, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Krupnik z warzywami i z zieloną pietruszką, kluski śląskie z okrasą, sałatka z ogórków kiszonych i fasolki szparagowej, kompot wielowocowy Alergeny 1,3,7,9	Rogal z masłem i nutellą, mleko, herbata malinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	308	613	202
Wtorek	Chleb graham z masłem, serem żółtym, płatki kukurydziane z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką, spaghetti z mięsa mielonego w sosie pomidorowym, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb saski z masłem, z zielonym ogórkiem, sałatą i rzodkiewką, herbata żurawinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	321	608	202
Środa	Chleb firmowy z masłem, kielbasa krakowska, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa grochowa z kielbasą, schab duszony w sosie własnym, kasza jęczmienna, korniszonki, kompot wielowocowy Alergeny 1,3,7,9	Kisiel z owocami (wyrób własny), ciastka leonki, herbata żurawinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	305	618	199
Czwartek	Chleb orkiszowy z masłem z zielonym ogórkiem, twarożek z rzodkiewką, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem z kalafiora z grzankami, ryż z warzywami i filetem drobiowym, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Jogurt bananowo – truskawkowy na bazie maślanki(wyrób własny), ciastka zbożowe, herbata z czarnej porzeczki, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	299	615	226
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta rybna, szczypiorek, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	Zupa pieczarkowa z makaronem i z zieloną pietruszką, jajko sadzone, ziemniaki, mizeria, kompot wielowocowy Alergeny 1,3,4,7,9	Bułka z serem, herbata z cytryną, owoc, Alergeny 1,3,7
Kalorie	316	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 ziółowy, ziele angielskie, liść lauowy, majeranek, tymianek, oregano, bazylija, 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