

Jadłospis 22.04-26.04.2024 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, pasztetem wieprzowym i pomidorem, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, marchewka Alergeny 1,3,7	Zupa szczawiowa z ryżem i zieloną pietruszką, paluszki rybne, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,4,7,9	Bułka kielecka z masłem i powidłami, herbata żurawinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	314	629	207
Wtorek	Chleb firmowy z masłem, pasta z kiełbasy herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Rosolnik z kaszą manną, mięsem drobiowym i z zieloną pietruszką, kiełbasa z pieca, ziemniaki, sałatka z buraczków, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Budyń śmietankowy (wyrób własny), paluchy kukurydziane, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	328	637	226
Środa	Chleb firmowy z masłem, parówka na ciepło, ketchup, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,9	Zupa fasolowa z kiełbasą i zieloną pietruszką, ryż z mussem truskawkowym, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka zwykła z masłem, serkiem topionym i ogórkiem zielonym, herbata malinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	330	628	229
Czwartek	Chleb graham z masłem, serem żółtym, pomidorem, zacierka na mleku, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem brokułowa z grzankami i zieloną pietruszką, pieczeń wieprzowa w sosie własnym, kasza, ogórek konserwowy, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Chałka z masłem i miodem, herbata żurawinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	313	635	215
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	Zupa kalafiorowa z curry i z zieloną pietruszką, pierogi po staropolsku z okrasą, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Jogurt naturalny, rogal z masłem, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	316	591	273

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 laurowy, majeranek, tymianek, oregano, bazylija, 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