

# **JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE**

**od dnia 06.05.2024 – do dnia 10.05.2024**  
**Sienkiewicza 1**

	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczorek</b>
<b>Poniedziałek</b> <b>06.05.2021</b>	Chleb firmowy z masłem, pasztecikiem i ogórkiem konserwowym, kawa inka na mleku, kalarepa <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa kalafiorowa, naleśniki ze szpinakiem i żółtym serem, kompot wieloowocowy <b>Alergeny 1,7,9,</b>	Kanapka z masłem, i dżemem truskawkowym, kawa inka, owoc mandarynka <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Wtorek</b> <b>07.05.2024</b>	Płatki jaglane na mleku, rogal z masłem i miodem, herbatka owocowa, arbuz <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa krupnik, ziemniaki, schab w sosie śliwkowo-morelowym, sałatka z buraczków kompot jabłkowy <b>Alergeny 1,7,9,</b>	Budyń śmietankowy, świeże truskawki owoc kiwi <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Środa</b> <b>08.05.2024</b>	Chleb wieloziarnisty z masłem, pasta z kielbasy (wyrób własny), papryka, kawa inka na mleku, melon, <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa grysikowa na rosole drobiowym, pierogi leniwe z białym serem, surówka z marchewki, kompot truskawkowy <b>Alergeny 1,7,9,</b>	Kisiel wiśniowy, herbatnik, owoc banan <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Czwartek</b> <b>09.05.2024</b>	Makaron kółeczka na mleku, chleb graham z masłem, białym serem ogórkiem zielonym, herbatka z cytryną, gruszka <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką, ryż na sypko, chili con carne z mięsem wieprzowym i warzywami 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>10.05.2024</b>	Bułka pszenna z masłem, pasta z makreli, zielona cebulka, kawa inka na mleku, jabłko <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa pomidorowa z makaronem, ziemniaki, kotlecik jajeczny, surówka z młodej kapusty, kompot wiśniowy <b>Alergeny 1,4,7,9,</b>	Deser maślankowy z owocami (wyrób własny) <b>Alergeny 7</b>

Intendent zastrzega sobie prawo do modyfikacji w jadłospisie z przyczyn od niego niezależnych.

**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 intendentka: Beata Siemońska