

Jadłospis 6-10.05.2024 – Przedszkole Publiczne w Wołczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, pasta rybna, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	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 powidłami, kakao, herbata malinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	302	623	202
Wtorek	Chleb graham z masłem, polędwicą sopocką, ogórkiem zielonym, 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, rzodkiewką i szczypiorkiem, herbata żurawinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	331	618	202
Środa	Chleb firmowy z masłem parówka na ciepło, ketchup, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Żurek z kielbasą, gulasz wieprzowy, kasza bulgur, sałatka z ogórków kiszonych z cebulką, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z masłem i dżemem niskosłodzonym, herbata miętowo -lipowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	346	638	199
Czwartek	Chleb orkiszowy z masłem, pasztetem wieprzowym i pomidorem, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem z kalafiora z grzankami, gołąbki w sosie pomidorowym, ziemniaki, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Budyń śmietankowy (wyrób własny), ciastka kruche, herbata żurawinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	305	635	205
Piątek	Chleb firmowy z masłem, żółtym serem i pomidorem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa ogórkowa z zieloną pietruszką, jajko sadzone, ziemniaki, marchewka z jabłkiem, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,4,7,9	Jogurt owocowy, ciastka zbożowe, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	306	631	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 laurowy, 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