

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE
od dnia 03.06.2024 – do dnia 07.06.2024
ul. Sienkiewicza 1

| | Śniadanie | Obiad | Podwieczorek |
|--|---|--|--|
| Poniedziałek 03.06.2021 | Chleb firmowy z masłem, pasztecikiem drobiowym ogórkiem kawa inka na mleku, jabłko Alergeny 1,3,7, | Zupa szpinakowa z jajkiem, placki ziemniaczane ze śmietanką, surówka z marchewki, kompot wieloowocowy Alergeny 1,7,9, | Kanapka z masłem, jajkiem gotowanym, sałatą, rzodkiewka, kawa inka, owoc mandarynka Alergeny 1,3,7 |
| Wtorek 04.06.2024 | Płatki jaglane na mleku, chałka z masłem i dżemem wiśniowym, herbatka owoce leśne, arbuz Alergeny 1,3,7, | Zupa ryżowa na rosole drobiowym, ziemniaki, pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym, surówka z młodej kapusty, kompot jabłkowy Alergeny 1,7,9, | Kisiel żurawinowy owoc kiwi Alergeny 1,3,7 |
| Środa 05.06.2024 | Chleb wieloziarnisty z masłem, pasta z kielbasy (wyrób własny), papryka kawa inka na mleku, melon, Alergeny 1,3,7, | Zupa koperkowa z ziemniakami zapiekanka makaronowa z mięsem mielonym i warzywami, kompot truskawkowy Alergeny 1,7,9, | Budyń śmietankowy, z owocami Alergeny 1,7 |
| Czwartek 06.06.2024 | Płatki owsiane na mleku, chleb graham z masłem, serem żółtym, pomidorem, herbatka z cytryną, gruszka Alergeny 1,3,7, | Zupa fasolowa Z majerankiem, kasza gryczana, schab w sosie cebulowym, sałatka z buraczków, kompot porzeczkowy Alergeny 1,7,9, | Domowe ciasto z owocami i kruszonką, (wypiek własny) mleko owoc banan Alergeny 1,3,7 |
| Piątek 07.06.2024 | Bułka pszenna z masłem, pastą z makreli i zieloną cebulką, kawa inka na mleku, jabłko Alergeny 1,3,7, | Zupa pomidorowa z makaronem, ziemniaki, kotlecik jajeczny, surówka z selera kompot wiśniowy Alergeny 1,4,7,9, | Jogurt naturalny ze świeżymi truskawkami, Alergeny 1, 7 |

Intendent zastrzega sobiodlospisie z przyczyn od niego niezależnych. prawo do modyfikacji w ja

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 Ministerswa Zdrowia.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz ziółowy, 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