

# **JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE**

**od dnia 10.06.2024 – do dnia 14.06.2024**

## **Sienkiewicza 1**

	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczorek</b>
<b>Poniedziałek</b> <b>10.06.2021</b>	Chleb firmowy z masłem, szynką dębicką i pomidorkiem, kawa inka na mleku, jabłko <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa żurek z majerankiem, naleśniki z musem jabłkowym (wyrób własny) kompot wielowocowy <b>Alergeny 1,7,9,</b>	Kanapka z masłem, pasztecikiem drobiowym i rzodkiewka, kawa inka, owoc mandarynka <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Wtorek</b> <b>11.06.2024</b>	Makaron gwiazdki na mleku, bułka kielecka z masłem i twarogiem z prażonym słonecznikiem, herbatka malinowa, arbuz <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa grysikowa na rosole drobiowym, ziemniaki, kotlety mielone wieprzowe mizeria z zielonych ogórków z jogurtem naturalnym, kompot jabłkowy <b>Alergeny 1,7,9,</b>	Budyń waniliowy, ciasteczko owsiane z owocami Goji owoc kiwi <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Środa</b> <b>12.06.2024</b>	Chleb wieloziarnisty z masłem, parówka z szynki, ketchup, kawa inka na mleku, melon, <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa marchewkowa z ziemniakami łazanki z mięskiem i słodką kapustą, kompot truskawkowy <b>Alergeny 1,7,9,</b>	Kisiel wiśniowy, chrupki kukurydziane, owoc brzoskwinia  <b>Alergeny 1,3</b>
<b>Czwartek</b> <b>13.06.2024</b>	Płatki kukurydziane na mleku, chleb graham z masłem, kiełbaska żywiecką i pomidorem, herbatka z cytryną, gruszka <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa kalafiorowa z zieloną pietruszką, kasza jęczmienna, szynka w sosie pieczeniowym, buraczki z jabłkiem, kompot porzeczkowy <b>Alergeny 1,7,9,</b>	Babka piaskowa, (wypiek własny) mleko owoc banan <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Piątek</b> <b>14.06.2024</b>	Bułka pszenna z masłem, jajecznicza na maselku z zieloną cebulką, kawa inka na mleku, jabłko <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa cytrynowa z ryżem, ziemniaki ze świeżym koprem, paluszek rybny, marchewka z groszkiem na ciepło kompot wiśniowy <b>Alergeny 1,4,7,9,</b>	Maślanka naturalna z owocami, herbatnik, owoc morela <b>Alergeny 1, 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, bazylika, 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 intendenta: Beata Siemońska