

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

od dnia 17.06.2024 – do dnia 21.06.2024

Sienkiewicza 1

	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 17.06.2021	Chleb firmowy z masłem, szynką gotowaną i pomidorkiem, kawa inka na mleku, jabłko Alergeny 1,3,7,	Zupa kalarepowa z zieloną pietruszką, ryż na sypko z sosem truskawkowo-śmietanowym kompot wielowocowy Alergeny 1,7,9,	Kanapka z masłem, pastą jajeczną i zieloną cebulką, kawa inka, owoc mandarynka Alergeny 1,3,7
Wtorek 18.06.2024	Płatki owsiane na mleku, chałka z masłem i dżemem truskawkowym, herbatka malinowa, arbuz Alergeny 1,3,7,	Zupa krupnik, młode ze świeżym koprem, schab w sosie morelowo-śliwkowym, surówka z białej rzodkwi, kompot jabłkowy Alergeny 1,7,9,	Budyń waniliowy, pałki kukurydziane, owoc kiwi Alergeny 1,3,7
Środa 19.06.2024	Chleb wieloziarnisty z masłem, pasta mięsna z warzywami (wyrób własny), ogórek kawa inka na mleku, melon, Alergeny 1,3,7,	Zupa ryżanka na rosole drobiowym, ziemniaki młode, bigos ze słodkiej kapusty z kielbaską, kompot truskawkowy Alergeny 1,7,9,	Buleczka pszenna z nutellą, mleko owoc brzoskwinia Alergeny 1,3
Czwartek 20.06.2024	Płatki ryżowe na mleku, chleb graham z masłem, żółtym serem i pomidorem, herbatka z cytryną, gruszka Alergeny 1,3,7,	Zupa jarzynowa krem z zieloną pietruszką, spaghetti z mięskiem wieprzowym w sosie pomidorowym, kompot porzeczkowy Alergeny 1,7,9,	Kisiel żurawinowy, wafelek owsiany naturalny owoc banan Alergeny 1,3,
Piątek 21.06.2024	Bułka pszenna z masłem, pastą z makreli i zieloną cebulką, kawa inka na mleku, jabłko Alergeny 1,3,4,7,	Zupa buraczkowa, młode ziemniaczki ze świeżym koprem, jajko w sosie musztardowym, sałatka z buraczków, kompot wiśniowy Alergeny 1,7,9,	Jogurt naturalny z truskawkami ciasteczko kruche, owoc morela Alergeny 1, 3,7

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 ziołowy, 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