

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

od dnia 24.06.2024 – do dnia 28.06.2024

Sienkiewicza 1

	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 24.06.2021	Chleb firmowy z masłem, kielbaską krakowską, i pomidorkiem, kawa inka na mleku, jabłko Alergeny 1,3,7,	Zupa szpinakowa z jajkiem, makaron świderki z białym serem, kompot wielowocowy Alergeny 1,7,9,	Kanapka z masłem, ogórkiem, rzodkiewką, sałatą, kawa inka, owoc mandarynka Alergeny 1,3,7
Wtorek 25.06.2024	Kleik kukurydziany na mleku, rogal z masłem i miodem wielokwiatowym, herbatka malinowa, arbuz Alergeny 1,3,7,	Zupa marchewkowa z zieloną pietruszką, ryż na sypko, potrawka z fileta kurczaka w sosie śmietanowym z brokułami kompot jabłkowy Alergeny 1,7,9,	Kisiel poziomkowy pałki kukurydziane, owoc kiwi Alergeny 1,3,
Środa 26.06.2024	Chleb wieloziarnisty z masłem, pasztecikiem drobiowym i ogórkiem konserwowym, kawa inka na mleku, melon, Alergeny 1,3,7,	Zupa kalafiorowa, młode ziemniaki ze świeżym koprem, kotlecik mielony wieprzowy, mizeria z ogórków, kompot truskawkowy Alergeny 1,7,9,	Budyń waniliowy, ciasteczko kruche, owoc brzoskwinia Alergeny 1,3,7
Czwartek 27.06.2024	Kleik ryżowy na mleku, chleb graham z masłem, żółtym serem i rzodkiewką, herbatka z cytryną, gruszka Alergeny 1,3,7,	Zupa barszcz ukraiński z zieloną pietruszką, kasza jęczmienna, szynka w sosie paprykowym, surówka z białej kapusty z kukurydzą, kompot porzeczkowy Alergeny 1,7,9,	Babka piaskowa, kakao, owoc banan Alergeny 1,3,7
Piątek 28.06.2024	Bułka pszenna z masłem, twarożek z zielonym ogórkiem, kawa inka na mleku, jabłko Alergeny 1,3,4,7,	Zupa grysikowa z zieloną pietruszką, ziemniaki młode, paluszek rybny z pieca, sałatka z buraczków kompot wiśniowy Alergeny 1,7,9,	Maślanka naturalna z truskawkami ciasteczko maślane, 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, bazylia, 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