

Jadłospis 3-7.06.2024 – Przedszkole Publiczne w Wołczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, pasta z kielbasy, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa kalafiorowa z zieloną pietruszką, kluski śląskie z okrasą, sałatka z buraczków, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z masłem i powidłami, kakao, herbata malinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	302	623	202
Wtorek	Chleb graham z masłem, pasztetem wieprzowym i pomidorem, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,9	Kapuśniak z młodej kapusty z zieloną pietruszką, spaghetti z mięsem mielonym w sosie pomidorowym, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,7,9	Budyń śmietankowy (wyrób własny), paluchy kukurydziane, herbata żurawinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	301	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, jajko sadzone, ziemniaki, mizeria, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb saski z masłem i pomidorem, sałatą zieloną i rzodkiewką, herbata miętowo -lipowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	346	638	203
Czwartek	Chleb firmowy z masłem, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem dyniowo – marchewkowy z grzankami, ryż z warzywami i filetem drobiowym, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Rogal z masłem i dżemem niskosłodzonym, mleko, herbata żurawinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	305	635	205
Piątek	Chleb firmowy z masłem, żółtym serem żółtym i pomidorem, płatki kukurydziane z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa ogórkowa z zieloną pietruszką, paluszki rybne, ziemniaki, marchewka z jabłkiem, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,4,7,9	Bułka z słodka z serem, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	316	631	213

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 ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, tymianek, oregano, bazylia, 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