

Jadłospis 10-14.06.2024 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, jajecznica ze szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa ogórkowa z zieloną pietruszką, pulpety wieprzowe w sosie, kasza bulgur, sałatka z buraczków, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z masłem i miodem, mleko, herbata malinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	312	623	202
Wtorek	Chleb graham z masłem, kielbasą dębicką i pomidorem, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką, makaron z sosem serowo – szpinakowym z brokułami, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,7,9	Chałka z masłem, kisiel truskawkowy z owocami (wyrób własny), herbata żurawinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	311	618	202
Środa	Chleb firmowy z masłem parówka drobiowa na ciepło, ketchup, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Barszcz czerwony z fasolką i zieloną pietruszką, udziec z indyka w sosie, kluski śląskie, surówka z marchewki z jabłkiem, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Jogurt owocowy, ciastka zbożowe, owoc, herbata miętowo -lipowa Alergeny 1,3,7
Kalorie	346	646	203
Czwartek	Chleb firmowy z masłem, kielbasą krakowską i pomidorem, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem z kalafiora z grzankami, udko pieczone, ryż, surówka z czerwonej kapusty, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb saski z masłem, sałatą zieloną, ogórkiem i rzodkiewką, herbata żurawinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	315	635	205
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasztetem drobiowym i pomidorem herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa z fasolki szparagowej z warzywami i z zieloną pietruszką, paluszki rybne, ziemniaki, surówka z kiszanej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,4,7,9	Serek wiejski, rzodkiewka, paluchy kukurydziane, 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, bazylika, 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