

Jadłospis 17-21.06.2024 Przedszkole Publiczne – Wolczyn, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, pasta z kielbasy, pomidor, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Krupnik z warzywami i z zieloną pietruszką, kopytka z okrasą, surówka z czerwonej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z masłem i powidłami, herbata z czarnej porzeczki, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	312	532	201
Wtorek	Chleb graham z masłem, jajko z majonezem i ze szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką, makaron z twarogiem, cukrem i cynamonem, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Mus z przecieranych jabłek, ciastka zbożowe, herbata z żurawiny, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	321	630	198
Środa	Chleb firmowy z masłem, parówka wieprzowa na ciepło, ketchup, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa pieczarkowa z makaronem i zieloną pietruszką, filet drobiowy w panierce, ziemniaki, surówka z buraczków, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Budyń śmietankowy (wyrób własny), ciastka kruche, herbata malinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	309	608	202
Czwartek	Chleb helios z masłem, pasztetem wieprzowym, pomidor, kawa zbożowa z mlekiem herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem z brokułów z grzankami i zieloną pietruszką, gołąbki z sosem pomidorowym, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb saski z masłem ogórkiem zielonym, sałatą i rzodkiewką, herbata miętowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	305	632	205
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta rybna z twarogiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	Zupa szczawiowa z ryżem i z zieloną pietruszką, naleśniki z serem, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Jogurt naturalny, paluchy chlebowe, ogórek, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	316	562	269

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 ziółowy, ziele angielskie, liść lauowy, majeranek, tymianek, oregano, bazylija, kurkuma, zioła prowansalskie, papryka słodka, gałka muszkatołowa 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