

**Jadłospis 24-28.06.2024 Przedszkole Publiczne – Wolczyn, ul. Sienkiewicza 4**

<b>Dzień tygodnia</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczorek</b>
<b>Poniedziałek</b>	Chleb firmowy z masłem, szynką wieprzową, pomidor, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa pomidorowa z ryżem i zieloną pietruszką, jajko sadzone, ziemniaki, mizeria kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z masłem i dżemem, herbata z czarnej porzeczki, owoc  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>312</b>	<b>532</b>	<b>201</b>
<b>Wtorek</b>	Chleb graham z masłem, serem żółtym i wędliną, herbata z cytryną, mix warzyw  Alergeny 1,3,7	Zupa z soczewicy z zieloną pietruszką, mięso mielone w sosie pieczeniowym, makaron, surówka z czerwonej kapusty, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Kisiel z owocami, chałka z masłem, herbata z żurawiny, owoc  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>321</b>	<b>630</b>	<b>202</b>
<b>Środa</b>	Chleb firmowy z masłem, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Rosół drobiowy z zacierką i z zieloną pietruszką, paluszki rybne, ziemniakami, ogórek kiszony, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,4,7,9	Chleb saski z masłem ogórkiem zielonym i pomidorem, herbata miętowa, owoc  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>299</b>	<b>618</b>	<b>204</b>
<b>Czwartek</b>	Chleb helios z masłem, polędwicą sopocką, i zieloną sałatą, herbata z cytryną, mix warzyw  Alergeny 1,3,7	Zupa kalafiorowa z zieloną pietruszką, kotleciki schabowe tradycyjne, ziemniaki, sałatka z buraczków, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,7,9	Jogurt truskawkowy na bazie maślanki (wyrób własny), ciastka zbożowe, herbata miętowa, owoc  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>302</b>	<b>632</b>	<b>205</b>
<b>Piątek</b>	Chleb firmowy z masłem, pasztetem drobiowym i pomidorem, herbata z cytryną, mix warzyw  Alergeny 1,3,7	Barszcz biały z ziemniakami i z zieloną pietruszką, pierogi staropolskie ze śmietaną, z okrasą, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka słodka z serem, herbata owocowa, owoc  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>306</b>	<b>603</b>	<b>296</b>

*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 laurowy, 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