

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

od dnia 05.08.2024 – do dnia 09.08.2024
Sienkiewicza 1

	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 05.08.2021	Chleb firmowy z masłem, kielbaską krakowską i pomidorkiem, kawa inka na mleku, jabłko Alergeny 1,3,7,	Zupa brokułowa z zieloną pietruszką, makaron świderki z białym serem polany masłem kompot wieloowocowy Alergeny 1,7,9,	Kanapka z masłem, jajkiem gotowanym, ogórkiem zielonym i zieloną cebulką, kawa inka, owoc mandarynka Alergeny 1,3,7
Wtorek 06.08.2024	Płatki kukurydziane na mleku, chleb firmowy z masłem i twarogiem z rzodkiewką, herbatka malinowa, arbuz Alergeny 1,3,7,	Zupa pomidorowa z ryżem, ziemniaki z koperkiem, zraz wieprzowy z pieca, mizeria z zielonych ogórków ze smietanką, kompot jabłkowy Alergeny 1,7,9,	Kasza manna na mleku z sokiem malinowym, pałki kukurydziane, owoc kiwi Alergeny 1,3,7
Środa 07.08.2024	Chleb wieloziarnisty z masłem, pasta z kielbasy (wyrób własny), ogórek konserwowy kawa inka na mleku, melon, Alergeny 1,3,7,	Zupa grysikowa na rosole drobiowym, pierogi leniwe, surówka z marchewki kompot truskawkowy Alergeny 1,7,9,	Bułeczka pszenna z nutellą, mleko owoc brzoskwinia Alergeny 1,3,7
Czwartek 08.08.2024	Płatki ryżowe na mleku, chleb graham z masłem, żółtym serem i pomidorem, herbatka z cytryną, gruszka Alergeny 1,3,7,	Zupa kalafiorowa z zieloną pietruszką, ryż na sypko kurczak w sosie słodko-kwaśnym, (ananas, cukinia, papryka, cebula, ogórki konserwowe) kompot porzeczkowy Alergeny 1,7,9,	Kisiel żurawinowy, wafelek owsiany naturalny owoc banan Alergeny 1,3,
Piątek 09.08.2024	Bułka pszenna z masłem, pastą z makreli i zieloną cebulką, kawa inka na mleku, jabłko Alergeny 1,3,4,7,	Zupa barszcz czerwony z fasolką i majerankiem, ziemniaki z koperkiem kotlecik jajeczny, marchewka z groszkiem na ciepło kompot wiśniowy Alergeny 1,7,9,	Jogurt naturalny z truskawkami, kruchy herbatnik, 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 ziółowy, 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