

Jadłospis 30.09-04.10.2024 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, pasztet drobiowy, pomidor, kawa inka, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,9	Kapuśniak z białej kapusty z pomidorami i zieloną pietruszką, mięso mielone duszone z sosem, makaron, surówka z czerwonej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z masłem i powidłami, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	258	558	158
Wtorek	Chleb firmowy z masłem, kiełbasa krakowska, sałata, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,9	Rosół z grysiem i zieloną pietruszką, jajko w sosie musztardowym, ziemniaki, sałatka z buraczków, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb saski z masłem, ogórkiem zielonym, rzodkiewką i szczypiorkiem herbata miętowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	358	637	226
Środa	Chleb firmowy z masłem, twaróg ze szczypiorkiem, pomidor, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa pieczarkowa z makaronem i zieloną pietruszką, gulasz z kaszą bulgur, sałatka z ogórków, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Rogaliki drożdżowe, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	298	648	259
Czwartek	Chleb helios z masłem, kiełbasa dębicka, pomidor, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem z brokułów z grzankami i zieloną pietruszką, udko pieczone drobiowe, ryż, surówka z kiszanej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Kisiel z owocami (wyrób własny), ciastka zbożowe, herbata miętowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	283	635	215
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta rybna z jajkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	Zupa wiejska z zieloną pietruszką, leczy warzywne z cukinii, makron, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka słodka z dżemem, mleko, herbata z cytryną, Alergeny 1,3,7
Kalorie	316	591	273

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, 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