

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE
od dnia 02.09.2024 – do dnia 06.09.2024
ul. Sienkiewicza 1

	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 02.09.2021	Chleb firmowy z masłem, kielbaską dębicką i pomidorkiem, kawa inka na mleku, jabłko Alergeny 1,3,7,	Zupa ziemniaczana z zielonym groszkiem, makaron świderki z białym serem polany masłem kompot wieloowocowy Alergeny 1,7,9,	Kanapka z masłem, pastą jajeczną i zieloną cebulką, kawa inka, owoc nektarynka Alergeny 1,3,7
Wtorek 03.09.2024	Płatki owsiane na mleku, bułka kielecka 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 śmietanką, kompot jabłkowy Alergeny 1,7,9,	Budyń śmietankowy, pałki kukurydziane, owoc śliwka Alergeny 1,3,7
Środa 04.09.2024	Chleb wieloziarnisty z masłem, polędwicą z indyka i ogórkiem zielonym, kawa inka na mleku, melon, Alergeny 1,3,7,	Zupa grysikowa na rosole drobiowym, kopytka, surówka z marchewki z cytryną kompot truskawkowy Alergeny 1,7,9,	Kisiel wiśniowy z jabłkiem, wafelki owsiane bez cukru owoc brzoskwinia Alergeny 1,3,
Czwartek 05.09.2024	Płatki ryżowe na mleku, chleb graham pasztecikiem drobiowym i pomidorem, herbatka z cytryną, gruszka Alergeny 1,3,7,	Zupa krem z jarzyn z zieloną pietruszką, ryż na sypko kurczak w sosie słodko-kwaśnym, (ananas, cukinia, papryka, cebula, ogórki konserwowe) kompot porzeczkowy Alergeny 1,7,9,	Ciasto puszek z płatkami migdałowymi (wypiek własny), kakao owoc banan Alergeny 1,3,
Piątek 06.09.2024	Bułka pszenna z masłem, żółtym serem i papryką, kawa inka na mleku, jabłko Alergeny 1,3,4,7,	Zupa krupnik zabieleny ziemniaki z koperkiem paluszek rybny marchewka z groszkiem na ciepło kompot wiśniowy Alergeny 1,7,9,	Maślanka naturalna 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, bazylija, 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