

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

od dnia 09.09.2024 – do dnia 13.09.2024

Sienkiewicza 1

	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 09.09.2021	Chleb firmowy z masłem, kielbaską krakowską i ogórkiem zielonym, kawa inka na mleku, arbuz Alergeny 1,3,7,	Zupa brukselkowa z zieloną pietruszką, naleśniki z dżemem truskawkowym, kompot wieloowocowy Alergeny 1,7,9	Kanapka z masłem, jajkiem gotowanym, pomidorem, sałatą, kawa inka, owoc śliwka Alergeny 1,3,7
Wtorek 10.09.2024	Makaron gwiazdki na mleku, rogalik z masłem i miodem wielokwiatowym, herbatka malinowa, kalarepka Alergeny 1,3,7,	Zupa marchewkowa z ziemniakami, kasza jęczmienna, schab w sosie morelowo-śliwkowym, sałatka z buraczków, kompot jabłkowy Alergeny 1,7,9	Bułka kielecka z masłem, twarożkiem i rzodkiewką, kawa inka na mleku, owoc nektaryna Alergeny 1,3,7
Środa 11.09.2024	Chleb wieloziarnisty z masłem, pastą mięsną (wyrób własny) i ogórkiem kawa inka na mleku, melon, Alergeny 1,3,7,	Zacierka na rosole drobiowym, ziemniaki ze świeżym koprem, kotlecik mielony drobiowy, surówka z białej kapusty z kukurydzą, kompot truskawkowy Alergeny 1,7,9	Budyń śmietankowy, wafelki owsiane bez cukru owoc brzoskwinia Alergeny 1,3,7
Czwartek 12.09.2024	Kasza manna na mleku, chleb graham z masłem, serem żółtym salami i papryką, herbatka z cytryną, gruszka Alergeny 1,3,7,	Zupa krem brokułowy z grzankami, spaghetti z mięskiem w sosie pomidorowym, kompot porzeczkowy Alergeny 1,7,9	Ciasto domowe z jabłkami i kruszonką, (wypiek własny), mleko, owoc banan Alergeny 1,3,7
Piątek 13.09.2024	Bułka pszenna z masłem, jajecznicą ze szczypiorkiem, kawa inka na mleku, jabłko Alergeny 1,3,7,	Zupa ryżanka z zieloną pietruszką ziemniaki z koperkiem ryba miruna z pieca fasolka szparagowa polana masłem, kompot wiśniowy Alergeny 1,4,7,9,	Deser jogurtowo-twarożkowy z truskawkami i bananami owoc gruszka Alergeny 1,7

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