

Jadłospis 02.09-06.09.2024 Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, serem żółtym, pomidorem, płatki kukurydziane na mleku, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa pomidorowa z makaronem i zieloną pietruszką, gulasz wieprzowy z kaszą jęczmienną, korniszonek, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka z masłem i dżemem, kakao, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	302	604	201
Wtorek	Chleb graham z masłem, jajko w majonezie, pomidor, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa wiejska z zieloną pietruszką, brokuły w sosie serowo- szpinakowym, makaron, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Kisiel (wyrób własny), chałka z masłem, herbata owocowa, owoc (<u>mus owocowy</u> , <u>ciastka Lenki</u> , <u>owoc</u>) Alergeny 1,3,7
Kalorie	351	598	198
Środa	Chleb firmowy z masłem, pasta z kiełbasy, ogórek zielony, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa z soczewicy z boczkiem i zieloną pietruszką, kluski z okrasą, surówka z czerwonej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z masłem i powidłami, herbata owocowa, owoc (<u>serek wiejski</u> , <u>ogórek zielony</u> , <u>pałki kukurydziane</u>) Alergeny 1,3,7
Kalorie	309	621	199
Czwartek	Chleb helios z masłem, kiełbasą dębicką, pomidor, kawa inka z mlekiem herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem z marchewkowo -dyniowy z grzankami, spaghetti z mięsem mielonym, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb saski z masłem ogórkiem zielonym, sałatą i rzodkiewką, herbata miętowa, owoc (<u>serek homogenizowany</u> , <u>ciastka zbożowe</u> , <u>owoc</u>) Alergeny 1,3,7
Kalorie	325	563	205
Piątek	Chleb firmowy z masłem, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Pieczarkowa z makaronem i zieloną pietruszką, paluszki rybne, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,4,7,9	Bułka słodka z dżemem, herbata owocowa, owoc <u>Bułka słodka z dżemem</u> , <u>owoc</u> Alergeny 1,3,7
Kalorie	297	618	269

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

