

Jadłospis 09.09-13.09.2024 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, paszтет wieprzowym i ogórkiem zielonym, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką, pulpety w sosie koperkowym, ryż, surówka z czerwonej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z masłem dżemem niskosłodzonym, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	302	558	158
Wtorek	Chleb firmowy z masłem, kiełbasą krakowską i pomidorem, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Barszcz biały z ziemniakami i zieloną pietruszką, makron z twarogiem, cynamonem i cukrem, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb saski z masłem, ogórkiem zielonym, rzodkiewką i szczypiorkiem herbata miętowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	301	637	226
Środa	Chleb firmowy z masłem, parówki wieprzowe na ciepło, ketchup, pomidor, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,9	Zupa fasolowa z kiełbasą i zieloną pietruszką, jajko sadzone, ziemniaki, mizeria, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Budyń śmietankowy (wyrób własny), ciastka biszkoptowe, herbata malinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	322	658	259
Czwartek	Chleb helios z masłem, polędwicą sopocką, pomidor, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem brokułowa z grzankami i zieloną pietruszką, pieczeń w sosie własnym, kasza jęczmienna ogórek korniszon, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb saski z masłem, serkiem topionym i rzodkiewką, herbata z owoców leśnych, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	283	645	215
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta rybna z jajkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	Zupa ogórkowa z zieloną pietruszką, kopytka z okrasą, surówka wielowarzywna, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Jogurt owocowy, ciastka kruche, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	316	603	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, bazylia, kurkuma, zioła prowansalskie, papryka słodka, gałka muskatołowa 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

