

**Jadlospis 23-27.09.2024 Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4**

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
<b>Poniedziałek</b>	Chleb firmowy z masłem, pasta rybna z twarogiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	Krupnik z zieloną pietruszką, steki wieprzowe, ziemniaki, sałatka z fasolki szparagowej, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z masłem i dżemem, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>312</b>	<b>608</b>	<b>201</b>
<b>Wtorek</b>	Chleb graham z masłem, pasta jajeczna ze szczypiorkiem,, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa kalafiorowa z zieloną pietruszką, pierogi ze śmietaną, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Budyń śmietankowy (wyrób własny), ciastka kruche, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>331</b>	<b>630</b>	<b>240</b>
<b>Środa</b>	Chleb firmowy z masłem, pasta z kielbasy, pomidor, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Żurek z kielbasą i zieloną pietruszką, gulasz z indyka, makaron, sałatka z ogórków kiszonych, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Jogurt naturalny, rzodkiewka, pałki kukurydziane, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>319</b>	<b>619</b>	<b>194</b>
<b>Czwartek</b>	Chleb helios z masłem, parówka wieprzowa, ketchup, kawa zbożowa z mlekiem herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem z dyni z grzankami i zieloną, fasolka po bretońsku, pieczywo, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb saski z masłem ogórkiem zielonym, sałatą i rzodkiewką, herbata miętowa, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>335</b>	<b>614</b>	<b>205</b>
<b>Piątek</b>	Chleb firmowy z masłem, serem żółtym, pomidorem, płatki kukurydziane na mleku, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką, wątróbka z jabłkiem, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Rogal z masłem i miodem, mleko, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>316</b>	<b>612</b>	<b>269</b>

*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, 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