

**Jadłospis 16.09-20.09.2024 - Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4**

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
<b>Poniedziałek</b>	Chleb firmowy z masłem, jajecznica ze szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw  Alergeny 1,3,7	Zupa pomidorowa z ryżem i zieloną pietruszką, schab ze śliwką, ziemniaki surówka z kiszonych ogórków, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka zwykła z masłem i powidłami, kakao, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>322</b>	<b>618</b>	<b>201</b>
<b>Wtorek</b>	Chleb graham z masłem, kielbasa dębicka, pomidorem, kawa zbożowa, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Kapuśniak z białej kapusty z zieloną pietruszką, ryż z mussem truskawkowym, kompot wieloowocowy  Alergeny 1,3,7,9	Rogal z masłem i nutellą, herbata z cytryną, owoc  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>321</b>	<b>589</b>	<b>240</b>
<b>Środa</b>	Chleb firmowy z masłem, sałatą, rzodkiewką i twarożek ze szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Barszcz czerwony z fasolą i zieloną pietruszką, pałki drobiowe z ziemniakami, marchewka z groszkiem na ciepło, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Kisiel truskawkowy (wyrób własny), chałka z masłem, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>309</b>	<b>630</b>	<b>189</b>
<b>Czwartek</b>	Chleb firmowy z masłem, pomidorem, kielbasa krakowska, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa szczawiowa z jajkiem i zieloną pietruszką, paluszki rybne z fileta, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,4,7,9	Chleb helios z masłem ogórkiem zielonym, sałatą i rzodkiewką, herbata miętowa, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>315</b>	<b>620</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	Rosół z makaronem i zieloną pietruszką, naleśniki z serem,, kompot wieloowocowy  Alergeny 1,3,7,9	Bułka słodka z makiem, herbata z cytryną, owoc  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>316</b>	<b>589</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, bazylija, 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