

Jadłospis 21.10-25.10.2024 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, kiełbasa krakowska parzona, pomidor, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Krupnik z warzywami i zieloną pietruszką, jajko sadzone, ziemniaki, mizeria, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chałka z masłem i dżemem niskosłodzonym, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	279	603	198
Wtorek	Chleb saski z masłem, gotowaną polędwicą z indyka i rzodkiewką herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa ziemniaczana z koperkiem i zieloną pietruszką, brokuły w sosie szpinakowo- serowym makaron, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z masłem i twarożek ze szczypiorkiem, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7,9
Kalorie	298	601	206
Środa	Chleb firmowy z masłem, szynką gotowaną i zieloną sałatą, kawa inka mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Barszcz czerwony z kapustą włoską i zieloną pietruszką, udko drobiowe pieczone, ryż, marchew z jabłkiem, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Jogurt truskawkowy (wyrób własny na bazie maślanek) , rogal, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	298	638	219
Czwartek	Chleb graham z masłem, jajko gotowane, rzodkiewka, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,9	Zupa krem z dyni z grzankami i zieloną pietruszką, wieprzowe mielone tradycyjne, ziemniaki, sałatka z buraczków, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb helios, z masłem, z pasztetem drobiowym i pomidorem, herbata owocowa , owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	301	635	215
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta rybna z białym serem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	Zupa ogórkowa z zieloną pietruszką, ryż zapiekany z jabłkiem i cynamonem, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb saski z masłem, pomidorem, zielonym ogórkiem i szczypiorkiem herbata miętowa , owoc Mus owocowy, pałki kukurydziane, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	306	598	203

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. Wszystkie zupy przygotowywane są na naturalnym wywarze drobiowym lub wieprzowym. 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

