

Jadłospis 07.10-11.10.2024 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, paszтет wieprzowy, pomidor, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,9	Barszcz biały z kielbasą i zieloną pietruszką, makaron z serem cukrem i cynamonem, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z masłem i ogórkiem zielonym, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	268	598	198
Wtorek	Chleb firmowy z masłem, polędwicą sopocką, sałatą zieloną, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,9	Krupnik z warzywami i zieloną pietruszką, kielbasa z pieca, ziemniaki, sałatka z ogórków kiszonych, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chałka z masłem i powidłami, herbata owocowa, Alergeny 1,3,7
Kalorie	282	637	226
Środa	Chleb firmowy z masłem, twarogiem i szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa z soczewicy z kielbasą i zieloną pietruszką, kluski śląskie z okrasą, surówka z czerwonej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb helios, z masłem, paszтетem drobiowym i ogórkiem zielonym, herbata owocowa , owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	256	638	259
Czwartek	Chleb helios z masłem, pasta z wędlin, pomidor, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem kalafiorowa z grzankami i zieloną pietruszką, piersi z warzywami, ryż, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb saski z masłem, rzodkiewką i szczypiorkiem herbata miętowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	283	635	205
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa ogórkowa z zieloną pietruszką, paluszki rybne, ziemniaki, surówka z marchewki z jabłkiem, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,4,7,9	Jogurt owocowy, rogal, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	306	618	213

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, 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