

Jadłospis 14.10-18.10.2024 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

| Dzień tygodnia | Śniadanie | Obiad | Podwieczorek |
|-----------------------|---|---|---|
| Poniedziałek | Chleb firmowy z masłem, jajecznica ze szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7 | Zupa pomidorowa z ryżem i zieloną pietruszką, pierogi ze śmietaną, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9 | Bułka zwykła z masłem i ogórkiem zielonym, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7 |
| Kalorie | 278 | 594 | 208 |
| Wtorek | Chleb firmowy z masłem, polędwicą sopocką, sałata zielona, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7 | Rosolnik z grysikiem i zieloną pietruszką, paluszki rybne, ziemniaki, surówka z kiszzonej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,4,7,9 | Chałka z masłem i miodem, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7,9 |
| Kalorie | 318 | 617 | 216 |
| Środa | Chleb firmowy z masłem, twarożek ze szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7 | Zupa fasolowa z kiełbasą i zieloną pietruszką, gulasz z fileta indyka w śmietanie z koperkiem, ryż, marchew z jabłkiem, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9 | Chleb graham z masłem, i pomidorem, herbata miętowa, owoc Alergeny 1,3,7 |
| Kalorie | 208 | 648 | 209 |
| Czwartek | Chleb graham z masłem, parówka wieprzowa na ciepło, ketchup, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,9 | Zupa z zielonego groszku z zieloną pietruszką, spaghetti z mięsem mielonym, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9 | Bułka słodka z makiem, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7 |
| Kalorie | 323 | 635 | 225 |
| Piątek | Chleb firmowy z masłem, ser żółty, zupa mleczna z zacierką, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7 | Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką, kopytka z okrasą, surówka z czerwonej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9 | Kisiel z owocami (wyrób własny), ciastka zbożowe, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7 |
| Kalorie | 316 | 591 | 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.

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