

Jadlospis 18.11-22.11.2024 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, schab pieczony, pomidor, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,	Zupa ogórkowa z ziemniakami i zieloną pietruszką, makaron z mięsem mielonym w sosie pieczeniowym, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka zwykła z masłem i miodem, mleko, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	312	613	204
Wtorek	Chleb graham z masłem, kiełbasa krakowska parzona, ogórek zielony, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką, ryż z musem truskawkowym, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb saski z masłem, pomidorem i rzodkiewką herbata miętowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	312	568	201
Środa	Chleb firmowy z masłem, twarożek ze szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa fasolowa z zieloną pietruszką, steki wieprzowe, ziemniaki, sałatka z buraczków, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Rogaliki drożdżowe,, herbata owocowa , owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	298	648	209
Czwartek	Chleb helios z masłem, kiełbasa dębicka, pomidor, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Rosolnik drobiowy z zieloną pietruszką, gulasz wieprzowy, kasza jęczmienna, sałatka z ogórków, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Kisiel z owocami (wyrób własny), ciastka zbożowe,, herbata owocowa , owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	312	625	199
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta jajeczna, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Barszcz czerwony i zieloną pietruszką, ryba z pieca, ziemniakami, surówka z kiszanej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,4,7,9	Rogal, jogurt owocowy herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	316	652	223

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 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