

**Jadłospis 25.11-29.11.2024 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4**

<b>Dzień tygodnia</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczorek</b>
<b>Poniedziałek</b>	Chleb firmowy z masłem, polędwica sopocka, pomidor, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,	Zupa kalafiorowa z zieloną pietruszką, jajko sadzone, ziemniaki, mizeria kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z masłem i dżemem niskosłodzonym, mleko, owoc  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>302</b>	<b>628</b>	<b>209</b>
<b>Wtorek</b>	Chleb graham z masłem, ser żółty, płatki kukurydziane na mleku, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Rosół z zacierką z zieloną pietruszką, mielone tradycyjne, ziemniaki, korniszon, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb saski z masłem, pomidorem i rzodkiewką herbata miętowa, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>318</b>	<b>647</b>	<b>226</b>
<b>Środa</b>	Chleb firmowy z masłem, pasztet wieprzowy, ogórek zielony herbata z cytryną, mix warzyw  Alergeny 1,3,7	Barszcz biały z jajkiem z zieloną pietruszką, gulasz z indyka z warzywami, kasza bulgur, sałatka z kapusty, czerwonej, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka zwykła z masłem i nutellą, herbata owocowa , owoc  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>303</b>	<b>668</b>	<b>259</b>
<b>Czwartek</b>	Chleb helios z masłem, parówka wieprzowa na ciepło, ketchup, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,9	Zupa ziemniaczana z zieloną pietruszką, pierogi po staropolsku, śmietana, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Budyń śmietankowy (wyrób własny), ciastka kruche, herbata owocowa , owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>323</b>	<b>645</b>	<b>215</b>
<b>Piątek</b>	Chleb firmowy z masłem, pasta rybna z makreli, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	Zupa pieczarkowa z makaronem i zieloną pietruszką, ryż z warzywami, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,4,7,9	Bułka słodka z serem, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>316</b>	<b>601</b>	<b>273</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. 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