

Jadłospis 02.12-06.12.2024 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,	Zupa pomidorowa z ryżem i zieloną pietruszką, kluski śląskie z okrasą, surówka z marchwi i jabłka, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z masłem i powidłami, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	308	602	222
Wtorek	Chleb graham z masłem, pasta z wędlin, ogórek zielony, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa z fasolki szparagowej na rosole z zieloną pietruszką, jajko w sosie musztardowym, ziemniaki, sałatka z buraczków, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb saski z masłem, pomidorem i rzodkiewką herbata miętowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	358	637	216
Środa	Chleb firmowy z masłem, szynką gotowaną i pomidorem kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Krupnik z warzywami, śmietaną i z zieloną pietruszką, pulpety w sosie pieczeniowym, ziemniaki, sałatka z kiszonych ogórków, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Rogal, jogurt owocowy herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	312	648	219
Czwartek	Chleb helios z masłem, kiełbasa krakowską parzoną, ogórek zielony, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem z dyni z grzankami, udko pieczone, ryż, surówka z czerwonej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Mini pączki, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	301	635	225
Piątek	Chleb firmowy z masłem, serem żółtym, płatki miodowe na mleku, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa wiejska z kluseczkami, i z zieloną pietruszką, ryba z ziemniakami, surówka z kiszonej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,4,7,9	Kisiel z owocami (wyrób własny), ciastka kruche,, herbata owocowa , owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	316	649	198

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, bazylia, 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