

Jadłospis 16-20 i 23.12.2024 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
<b>Poniedziałek</b>	Chleb firmowy z masłem, pasztetem wieprzowym i ogórkiem zielonym, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa kalafiorowa i zieloną pietruszką, makaron z mięsem mielonym w sosie pieczeniowym, sałatka z korniszonów, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z masłem i dżemem, mleko, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>305</b>	<b>602</b>	<b>202</b>
<b>Wtorek</b>	Chleb graham z masłem, pasta jajeczna, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa szczawiowa z ryżem zieloną pietruszką, ryba ziemniaki, surówka z kiszzonej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,4,7,9	Bułka zwykła z masłem, pomidorem i rzodkiewką herbata miętowa, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>303</b>	<b>637</b>	<b>206</b>
<b>Środa</b>	Chleb firmowy z masłem, pasta z wędlin, pomidor, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Barszcz czerwony z uszkami, jajko sadzone, ziemniaki, mizeria, kompot wieloowocowy  Alergeny 1,3,7,9	Jogurt owocowy, ciastka kruche, herbata owocowa, owoc  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>312</b>	<b>648</b>	<b>204</b>
<b>Czwartek</b>	Chleb helios z masłem, polędwicą sopocką i zieloną sałatą, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem z brokułów z grzankami, pierś w sosie pieczarkowo – śmietanowym, ryż, surówka z czerwonej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Rogal z masłem i miodem herbata owocowa, owoc  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>311</b>	<b>635</b>	<b>215</b>
<b>Piątek</b>	Chleb firmowy z masłem, twarożek ze szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa ryżowa z zieloną pietruszką, kluski śląskie z okrasą, surówka z marchwi i jabłka, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Mini pączki, herbata owocowa, owoc ( <u>mini pączki</u> , sok owocowy <u>owoc</u> ) Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>304</b>	<b>611</b>	<b>273</b>
<b>Poniedziałek</b>	Chleb firmowy z masłem, serem żółtym i pomidorem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Kapuśniak z białej kapusty na rosole, spaghetti z mięsa mielonego w sosie pomidorowym, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chałka z masłem i powidłami, kakao, herbata malinowa, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>306</b>	<b>625</b>	<b>202</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 przygotowujemy 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