

Jadłospis 13.01-17.01.2025 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, szynka gotowana, pomidor, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,	Zupa pomidorowa z makaronem i zieloną pietruszką, mielone tradycyjne, ziemniaki, mizeria, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka z masłem i powidłami, mleko, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	301	625	202
Wtorek	Chleb graham z masłem, pasztet wieprzowy, ogórek zielony herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką, makaron z twarogiem cukrem i cynamonem, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb saski z masłem, pomidorem i rzodkiewką herbata miętowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	301	617	201
Środa	Chleb firmowy z masłem, parówka wieprzowa na ciepło, ketchup, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Barszcz biały z kielbasą i zieloną pietruszką, gulasz z indyka z warzywami, kasza bulgur, surówka z czerwonej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Budyń śmietankowy (wyrób własny), ciastka kruche, herbata owocowa , owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	324	648	209
Czwartek	Chleb helios z masłem, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,9	Zupa grysikowa na rosole z zieloną pietruszką, udko pieczone, ziemniaki, sałatka z buraczków, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka zwykła z masłem i miodem, herbata ,owocowa owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	299	635	215
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta rybna z makreli, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	Krupnik z warzywami i zieloną pietruszką, jajko sadzone, ziemniaki, marchewka z groszkiem na ciepło, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka słodka z serem, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	316	615	273

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 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