

Jadłospis 27.01-31.01.2025 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, parówka wieprzowa na ciepło, ketchup, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,9	Zupa kalafiorowa i zieloną pietruszką, , mielone tradycyjne, kasza jęczmienna na sypko, sałatka z fasolki szparagowej na kwaśno, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z masłem i powidłami, herbata owocowa , owoc Alergeny 1,3,7,9
Kalorie	348	636	198
Wtorek	Chleb graham z masłem, pasta z kiełbasy i szynki, pomidor, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa ryżowa z zieloną pietruszką, jajko w sosie musztardowym, ziemniaki, sałatka z buraczków, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Jogurt owocowy, rogal, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7,9
Kalorie	318	627	206
Środa	Chleb firmowy z masłem, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Barszcz czerwony z kapustą włoską i zieloną pietruszką, kluski śląskie z okrasą, surówka z kiszonej kapust, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb helios z masłem, i pomidorem i sałatą zieloną, herbata miętowa , owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	298	628	199
Czwartek	Chleb saski z masłem, ser żółty, pomidor, zacierka na mleku, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem z dyni z grzankami, pierś duszona z warzywami, ryż, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Mus owocowy, wafelek,, herbata owocowa , owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	326	615	202
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta rybna z makreli, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	Zupa ogórkowa, naleśniki z dżemem, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb firmowy z masłem pasztetem drobiowym, rzodkiewka, herbata z cytryna, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	310	611	214

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