

Jadłospis 10.02-14.02.2025 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, szynka dębicka, zielona sałata, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa ziemniaczana z zieloną pietruszką, , pulpety wieprzowe w sosie pieczeniowym, sałatka z buraczków, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Jogurt bananowy na bazie maślanki (wyrób własny), pałki kukurydziane, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7,
Kalorie	302	618	212
Wtorek	Chleb graham z masłem, jajecznica ze szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Botwinka z zieloną pietruszką, pierożki z kapustą i pieczarkami z okrasą, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Babka cytrynowa, kakao, herbata miętowa , owoc Alergeny 1,3,7,
Kalorie	318	637	226
Środa	Chleb firmowy z masłem, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Rosolnik z kaszą manną i zieloną pietruszką, schabowy tradycyjny, ziemniaki, marchew z groszkiem na ciepło, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Kisiel z owocami(wyrób własny), chałka z masłem, herbata malinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	298	648	209
Czwartek	Chleb saski z masłem, parówka drobiowe na ciepło, ketchup, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,9	Zupa kalafiorowa z zieloną pietruszką, gołąbki w sosie pomidorowym, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Mus warzywny, słone krakersy, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	316	635	205
Piątek	Chleb firmowy z masłem, serem żółtym i pomidorem, płatki kukurydziane z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Krupnik z ziemniakami i zieloną pietruszką, ryba z pieca, ziemniaki, surówka z ogórków kiszonych, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,4,7,9	Bułka kielecka z masłem i powidłami, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	310	633	224

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, 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

