

Jadłospis 17.02-21.02.2025 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, polędwica sopocka, pomidor, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,9	Zupa pomidorowa z ryżem i zieloną pietruszką, jajko sadzone, ziemniaki mizeria, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chałka z masłem i miodem, herbata owocowa, owoc, Alergeny 1,3,7,9
Kalorie	303	608	209
Wtorek	Chleb saski z masłem, pasta rybna z makreli z twarogiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem i koperkiem, pierogi staropolskie ze śmietaną, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb helios z masłem, rzodkiewką i sałatą zieloną, herbata miętowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	328	637	201
Środa	Chleb firmowy z masłem, parówka wieprzowa na ciepło, ketchup, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,9	Zupa ogórkowa, kluski śląskie z okrasą, mini marchewki na ciepło, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Jogurt owocowy, rogal, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	339	638	259
Czwartek	Chleb graham z masłem, ser żółty, pomidor, zacierka na mleku, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem szczawiowa z grzankami, gulasz wieprzowy z sosem, kasza jęczmienna na sypko, sałatka z ogórków, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Budyń śmietankowy (wyrób własny) biszkopty, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	311	635	215
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Kapuśniak z białej kapusty z pomidorami i z zieloną pietruszką, ryż zapiekany z jabłkiem, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka zwykła z masłem pasztetem drobiowym i ogórkiem zielonym, herbata z cytryna, owoc Alergeny 1,3,7,9
Kalorie	310	631	234

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 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