

Jadłospis 03.03-07.03.2025 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, pasztet wieprzowy, ogórek zielony, kawa zbożowa z mlekiem herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką, potrawka z szynki z warzywami w sosie kasza jęczmienna, sałatka z buraczków, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka zwykła z masłem i powidłami, herbata owocowa , owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	288	602	204
Wtorek	Chleb firmowy z masłem, parówka drobiowa na ciepło, ketchup, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,9	Zupa ryżowa z zieloną pietruszką, makaron z twarogiem, cukrem i cynamonem, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb helios z masłem, rzodkiewką i pomidorem, herbata miętowa , owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	358	637	200
Środa	Chleb saski z masłem, twarózek ze szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Krupnik z warzywami i z zieloną pietruszką, jajko sadzone, ziemniaki, mizeria, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Budyń śmietankowy (wyrób własny), ciastka kruche,, herbata z cytryną , owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	288	648	206
Czwartek	Chleb graham z masłem, pasta z wędlin, pomidor, kawa inka na mleku, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem z brokuła z grzankami i zieloną pietruszką, kiełbasa pieczona z pieca, ziemniaki, sałatka z czerwonej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chałka z masłem i miodem herbata ,owocowa , owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	309	655	215
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta rybna z makreli, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	Rosół z makaronem i zielona pietruszką, gołąbki w sosie pomidorowym, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka słodka z makiem, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	310	631	244

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, bazyli, 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