

Jadłospis 17.03-21.03.2025 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, jajecznicą ze szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką, kluski śląskie z okrasą, surówka z kapusty czerwonej, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Kisiel truskawkowy z owocami (wyrób własny), ciastka kruche, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	302	628	199
Wtorek	Chleb saski z masłem, kiełbasa krakowska parzona, sałata, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa kalafiorowa z zieloną pietruszką, gulasz wieprzowy, kasza jęczmienna, surówka z kiszonych ogórków, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka zwykła z masłem i powidłami, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	308	637	216
Środa	Chleb firmowy z masłem, serem żółtym, pomidorem, zacierka na mleku, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa grochowa z kiełbasą, nuggetsy drobiowe, ziemniaki, sałatka z buraczków, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Rogal z masłem i nutellą herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	313	648	239
Czwartek	Chleb graham z masłem, szynka dębicka, sałata, kawa inka na mleku, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa ogórkowa zieloną pietruszką, ryż z warzywami, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb helios z masłem, rzodkiewką i pomidorem, herbata miętowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	303	625	215
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta rybna z makreli, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	Barszcz biały z jajkiem i zieloną pietruszką, makaron penne ze szpinakiem, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka słodka z serem, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
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 muskatołowa oraz sól o obniżonej zawartości sodu – zgodnie z wymogami żywieniowymi dla danej grupy wiekowej. Wszystkie zupy przygotowujemy 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