

Jadłospis 31.03-04.04.2025 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, jajecznica ze szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa ogórkowa z zieloną pietruszką, kluski śląskie z okrasą, sałatka z fasolki szparagowej, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb saski z masłem, pomidorem i rzodkiewką herbata miętowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	302	603	199
Wtorek	Chleb graham z masłem, kiełbasa krakowską, ogórek zielony, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa z zielonego groszku z zieloną pietruszką, setki wieprzowe, ziemniaki, sałatka z buraczków, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka zwykła z masłem, powidłami, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	303	617	216
Środa	Chleb firmowy z masłem, pasta z makreli i ogórka, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	Kapuśniak z młodej kapusty z pomidorami i zieloną pietruszką, ryż zapiekany z jabłkiem kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Serek wiejski, krakersy, ogórek zielony, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	320	648	204
Czwartek	Chleb helios z masłem, szynką gotowaną, sałata zielona, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem z dyni z grzankami, filet drobiowy w sosie pieczarkowo-śmietanowym, ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chałka z masłem i miodem, mleko, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	301	635	215
Piątek	Chleb firmowy z masłem, twaróg z rzodkiewką i szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa kalafiorowa z zieloną pietruszką, łazanki tradycyjne z kiszoną kapustą, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Kisiel z truskawkami (wyrób własny) biszkopty herbata owocowa owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	299	633	203

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