

Jadłospis 14.04-18.04.2025 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,	Zupa pomidorowa z ryżem i zieloną pietruszką, jajko sadzone, ziemniaki, mizeria, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chąłka z masłem i powidłami, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7,9
Wtorek	Chleb saski z masłem szynka gotowaną i zieloną sałata, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem brokułowy z grzankami, spaghetti z mięsem mielonym, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Jogurt naturalny, rogal z masłem, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Środa	Chleb firmowy z masłem, pasta z kiełbasy i szynki, papryka, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Barszcz biały z jajkiem i zieloną pietruszką, schab w sosie pieczeniowym, ziemniaki, sałatka z buraczków, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka wrocławska z masłem i miodem, herbata miętowa, owoc Alergeny 1,3,7
Czwartek	Chleb graham z masłem, serem żółtym i pomidorem, zacierka na mleku, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa szczawiowa, kluski śląskie z okrasą, surówka z sałaty lodowej i marchewki z dipem koperkowym, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb saski z masłem pasztetem drobiowym i zielonym ogórkiem, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta rybna z makreli, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	Zupa ogórkowa z i zieloną pietruszką, ryż zapiekany z jabłkiem, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Mus owocowy, ciastka owsiane, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7

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