

Jadłospis 26.05-30.05.2025 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, pasztet wieprzowy, pomidor, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Krupnik z warzywami i zieloną pietruszką, pulpety wieprzowe w sosie koperkowym, ziemniaki, sałatka z kiszonych ogórków, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z masłem i dżemem niskosłodzonym, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	318	647	226
Wtorek	Pasta z makreli ze szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	Zupa wiosenna na rosole drobiowym z zieloną pietruszką, makaron z twarogiem, cukrem i cynamonem, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Paszteciki z mięsem, herbata miętowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	329	648	219
Środa	Chleb graham z masłem, kielbasa krakowska parzona, sałata zielona, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,9	Zupa z soczewicy z zieloną pietruszką, schab w sosie własnym, ziemniaki, mizeria, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Jogurt naturalny, rzodkiewki, pałki kukurydziane, herbata miętowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	306	656	205
Czwartek	Chleb helios z masłem, pasta z wędlin, zielony ogórek, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem marchewkowy z prażonym słonecznikiem, gołąbki w sosie pomidorowym, ziemniaki, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Budyń śmietankowy (wyrób własny) ciastka zbożowe, herbata z cytryną, owoc Alergeny 13,7
Kalorie	316	639	234
Piątek	Chleb firmowy z masłem, jajko gotowane, pomidor, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa ogórkowa z zieloną pietruszką, ryż zapiekany z jabłkiem, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,4,7,9	Mus warzywny, krakersy słone, herbata malinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	312	635	205

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