

Jadłospis 05.05-09.05.2025 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, serem żółtym i pomidorem, zacierka na mleku, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Kapuśniak z białej kapusty z zieloną pietruszką, pulpety wieprzowe w sosie, ziemniaki, sałatka z ogórków kiszonych, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb orkiszowy z masłem, rzodkiewką i ogórkiem zielonym, herbata miętowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	328	637	203
Wtorek	Chleb firmowy z masłem, szynka dębicka, zielona sałata, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa kalafiorowa z zieloną pietruszką, spaghetti z mięsem mielonym w sosie pomidorowo – paprykowym, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chałka z masłem i powidłami, kakao, herbata owocowa , owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	311	648	239
Środa	Chleb firmowy z masłem, kielbasą krakowską parzoną, zielony ogórek, kawa inka na mleku, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa fasolowa z kielbasą i zieloną pietruszką, kluski śląskie z okrasą, buraczki zasmażane, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb orkiszowy z masłem, pasta z serka topionego i papryki, herbata miętowa , owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	303	655	215
Czwartek	Chleb helios z masłem, twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewka, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa - krem brokułowy z grzankami, udko drobiowe z pieca, ziemniaki, marchewka z groszkiem na ciepło, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Kisiel z owocami (wyrób własny), bułka kielecka z masłem, herbata z cytryną, owoc Alergeny 13,7
Kalorie	301	641	204
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Rosół z makaronem i zieloną pietruszką, ryba z pieca, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,4,7,9	Bułka słodka z serem, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	312	645	225

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