

Jadłospis 12.05-16.05.2025 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, szynka gotowana, sałata zielona, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa pomidorowa z makaronem i zieloną pietruszką, jajko sadzone, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Rogal z masłem i nutellą, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	308	637	226
Wtorek	Chleb graham z masłem, serem żółtym, pomidorem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką, burgery drobiowe, ziemniaki, surówka z marchewki i jabłka, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Mus owocowy, wafelki, herbata owocowa/ woda mineralna , owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	310	648	209
Środa	Chleb firmowy z masłem, parówki wieprzowe na ciepło, ketchup, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,9	Krupnik z warzywami na wywarze drobiowym z zieloną pietruszką, potrawka drobiowa, makaron, sałatka z buraczków, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Budyń śmietankowy (wyrób własny), ciastka zbożowe, herbata z cytryną, owoc Alergeny 13,7
Kalorie	345	635	215
Czwartek	Chleb helios z masłem, pasta rybna z makreli , herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	Zupa ogórkowa z zieloną pietruszką, ryż z musem truskawkowym, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka zwykła z masłem, pomidorem i ogórkiem, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	320	631	214
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasztetem drobiowym, szczypiorkiem i rzodkiewką, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Barszcz biały z jajkiem i zieloną pietruszką, łazanki tradycyjne, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Jogurt owocowy na bazie maślanki (wyrób własny), pałki kukurydziane, herbata owocowa , owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	301	635	215

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 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