

Jadłospis 19.05-23.05.2025 – 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 kalafiorowa z zieloną pietruszką, gulasz wieprzowy z kaszą bulgur korniszonek, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chąłka z masłem i powidłami, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	318	637	216
Wtorek	Chleb graham z masłem, polędwica sopocka, zielona sałata, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Rosolnik drobiowy z zacierką i z zieloną pietruszką, kielbasa z pieca, ziemniaki, sałatka z buraczków, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z masłem, pomidorem i rzodkiewką, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	306	648	209
Środa	Chleb firmowy z masłem, kielbasą dębicką i ogórkiem zielonym, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Barszcz czerwony z zieloną pietruszką, kluski śląskie z okrasą, surówka z marchewki i jabłka, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Jogurt naturalny, ogórek zielony, krakersy, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	305	635	205
Czwartek	Chleb helios z masłem, serem żółtym, pomidorem, płatki kukurydziane z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem z dyni z grzankami, filet drobiowy z warzywami, ryż, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Kisiel truskawkowy (wyrób własny) rogal z masłem, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	311	631	204
Piątek	Chleb firmowy z masłem, twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa meksykańska z czerwona fasolą, ryba z pieca, ziemniaki, surówka z młodej kapusty z koperkiem, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,4,7,9	Bułka słodka z serem, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	289	655	234

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