

Jadłospis 02.06-06.06.2025 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, serem żółtym, pomidor, płatki kukurydziane na mleku, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa pomidorowa z makaronem i zieloną pietruszką, klopsy wieprzowe w sosie pieczeniowym, ziemniaki, buraczki zasmażane, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Rogal z masłem i nutellą, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	348	644	226
Wtorek	Chleb graham z masłem, szynka gotowana, zielona sałata, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa jarzynowa na rosole z zieloną pietruszką, ryba z pieca, ziemniaki, surówka z kiszzonej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,4,7,9	Bułka zwykła z masłem, pomidorem i ogórkiem, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	314	658	301
Środa	Chleb firmowy z masłem, parówki wieprzowe na ciepło, ketchup, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	Zupa fasolowa i zieloną pietruszką, kluski śląskie z cebulką, surówka z marchewki i jabłka, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Jogurt owocowy na bazie maślanek, biszkopty, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	345	655	225
Czwartek	Chleb firmowy z masłem, twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	Zupa szczawiowa – krem z grzankami, pierś w sosie pieczarkowym, makaron, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Kisiel truskawkowy z owocami (wyrób własny), ciastka zbożowe, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	308	631	204
Piątek	Chleb helios z masłem, pasztet drobiowy, ogórek zielony, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Barszcz biały z jajkiem i zieloną pietruszką, leczo warzywne, ryż, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Babka cytrynowa, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	289	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, bazylia, 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