

Jadłospis 09.06-13.06.2025 – 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	Kapuśniak z kiszonej kapusty z zieloną pietruszką, makaron z duszonym mięsem mielonym, sałatka z kiszonych ogórków, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chąłka z masłem i miodem, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	328	637	226
Wtorek	Chleb graham z masłem, polędwicą sopocką, sałata zielona, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa z fasolki szparagowej z zieloną pietruszką, pierogi staropolskie ze śmietaną, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z masłem, pomidorem i ogórkiem, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	318	648	209
Środa	Chleb firmowy z masłem, szynka dębicka, ogórek zielony, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa wiejska z zieloną pietruszką, burgery drobiowe, ziemniaki, sałatka z buraczków, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Jogurt owocowy, wafelki, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	309	635	215
Czwartek	Chleb helios z masłem, kiełbasą krakowską i pomidorem, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Rosolnik z zacierką i zieloną pietruszką, gulasz wieprzowy, kasza jęczmienna, korniszonek, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Kisiel truskawkowy (wyrób własny) ciastka zbożowe, herbata z cytryną, owoc Alergeny 13,7
Kalorie	310	631	204
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta rybna z makreli ze szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	Zupa kalafiorowa z zieloną pietruszką, jajko sadzone, ziemniaki, mizeria, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka słodka z dżemem, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	313	635	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 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