

Jadłospis 23.06-27.06.2025 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa pomidorowa z ryżem i zieloną pietruszką, steki wieprzowe, ziemniaki, marchew z groszkiem na ciepło, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chałka z masłem i miodem, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Wtorek	Chleb graham z masłem, polędwica sopocka, pomidor, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Rosolnik z kaszą manną i zieloną pietruszką, jajko w sosie musztardowym, ziemniaki, sałatka z czerwonej kapusty, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Mus owocowy, wafelki, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7
Środa	Chleb firmowy z masłem, parówki wieprzowe na ciepło, ketchup, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,9	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką, kotlety drobiowe, ziemniaki, mizeria, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z masłem i powidłami, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Czwartek	Chleb helios z masłem, szynka gotowana, sałata zielona, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem dyniowo marchewkowy z prażonym słonecznikiem, spaghetti z mięsem mielonym, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Kisiel truskawkowy (wyrób własny) ciastka zbożowe, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta rybna z makreli, ogórek zielony, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	Zupa brokułowa z zieloną pietruszką, łazanki tradycyjne, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Jogurt owocowy biszkopty, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7

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 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