

Jadłospis 15.09 -19.09.2025 - Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, z szynką dębicką, sałata masłowa, pomidor, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty z pomidorami, burgery drobiowe, ziemniaki,sałatka z ogórków kiszonych, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chałka z masłem, dżemem, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Wtorek	Chleb saski z masłem, pasta z wędlin, ogórek zielony, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem brokułowy, pierogi staropolskie ze śmietaną, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Babka cytrynowa, kakao, owoc Alergeny 1,3,7
Środa	Chleb helios z masłem, serem żółtym, pomidor, musli z owocami do mleka, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa z soczewicy z kiełbasa i zieloną pietruszką, ryż zapiekany z jabłkiem, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Kisiel truskawkowy z owocami (wyrób własny), ciastka zbożowe, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Czwartek	Chleb firmowy z masłem, kielbaska na ciepło, ketchup, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem z białych warzyw, grzanki chlebowe, ryba zapiekana z pieca, ziemniaki, surówka z kapusty kiszonej, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,4,7,9	Buka słodka z serem, herbata miętowa,owoc Alergeny 13,7
Piątek	Chleb firmowy z masłem, jajecznica ze szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Barszcz czerwony z włoską kapustą, kluski śląskie z okrasą, surówka z marchewki i jabłka, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z miodem, herbata z cytryną, 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 ziółowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, tymianek, oregano, bazylija, kurkuma, zioła prowansalskie, papryka słodka, gałka muskatołowa 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