

Jadłospis 30.03-03.04.2026 – 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	Krupnik z warzywami i zieloną pietruszką, placki ziemniaczane ze śmietaną, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Jogurt owocowy, wafelki, herbata owocowa Alergeny 1,3,7
Kalorie	314	608	202
Wtorek	Chleb helios z masłem polędwica sopocka, zielona sałata, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem z zielonych warzyw z groszkiem ptysiowym, kielbasa średnio grillowana z pieca, ziemniaki, sałatka z buraczków, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Babka piaskowa, herbata miętowa, Alergeny 1,3,7
Kalorie	308	637	226
Środa	Chleb firmowy z masłem, pasta z kielbasy i szynki, rzodkiewki, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Barszcz biały z jajkiem z zieloną pietruszką, gulasz wieprzowy w sosie, kasza jęczmienna, surówka z kapusty białej, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Budyń śmietankowy(wyrób własny), biszkopty herbata owocowa Alergeny 1,3,7
Kalorie	313	648	239
Czwartek	Chleb orkiszowy z masłem, serem żółtym i pomidorem, płatki kukurydziane z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Kapuśniak z kiszzonej kapusty z zieloną pietruszką, ryż zapiekany z jabłkiem, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Mus warzywny, słomka ptysiowa, herbata miętowa, Alergeny 1,3,7
Kalorie	309	615	205
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta rybna z makreli ze szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	Zupa ziemniaczana z zieloną pietruszką, kopytka z okrasą, sałatka z czerwonej kapusty, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Rogal z masłem i miodem, kakao, herbata miętowa, Alergeny 1,3,7
Kalorie	310	621	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, bazylika, 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 – Polanows3