

Jadłospis 16-20.03.2026 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem serem żółtym i pomidorem, zupa mleczna z zacierką, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa wiejska z warzywami i z zieloną pietruszką, jajko sadzone, ziemniaki, mizeria, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Chałka z masłem i dżemem niskosłodzonym z czarnej porzeczki, herbata miętowa Alergeny 1,3,7
Kalorie	320	625	202
Wtorek	Chleb saski z masłem, szynką gotowaną, pomidorem i zieloną sałata, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa wiosenna z zieloną pietruszką, spaghetti z mięsem mielonym w sosie pomidorowym, makaron, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Rogal z nutellą, mleko, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	308	637	216
Środa	Chleb firmowy z masłem, kielbasą szynkową i zielonym ogórkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa z soczewicy z kielbasą i zieloną pietruszką, pałki drobiowe z pieca, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Bułka drożdżowa z jabłkiem, herbata miętowa, Alergeny 1,3,7
Kalorie	308	658	259
Czwartek	Chleb orkiszowy z masłem, polędwicą sopocką i rzodkiewką, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem z zielonych warzyw z groszkiem ptysiowym, gulasz wieprzowy, kasza jęczmienna na sypko, korniszon, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Budyń śmietankowy (wyrób własny), ciastka kruche, herbata miętowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	308	635	225
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta rybna z makreli, szczypiorek, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	Barszcz czerwony z fasolą i kapustą włoską, pieczone ziemniaczki z ziołami, dip jogurtowo - czosnkowy (wyrób własny), kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Koktajl bananowy na bazie maślanek (wyrób własny), wafelki, herbata miętowa, Alergeny 1,3,7
Kalorie	313	631	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 ziołowy, 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 - Polanowska