

Jadłospis 23.03-27.03.2026 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, pasztetem wieprzowym i pomidorem herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa ogórkowa z zieloną pietruszką, pulpety w sosie koperkowym, kasza bulgur, buraczki na ciepło, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z masłem, twarożek ze szczypiorkiem herbata miętowa Alergeny 1,3,7
Kalorie	299	558	208
Wtorek	Chleb helios z masłem, parówki wieprzowe na ciepło, ketchup, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Kapuśniak z białej kapusty z pomidorami, zielona pietruszką i śmietaną, makaron z duszonym mięsem mielonym w sosie pieczeniowym, ogórek konserwowy, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Chleb graham z masłem, ogórkiem zielonym i rzodkiewką, herbata miętowa, Alergeny 1,3,7
Kalorie	358	637	206
Środa	Chleb firmowy z masłem, szynką dębicką i zieloną sałatą, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa kalafiorowa z zieloną pietruszką, filety drobiowe w panierce, ziemniaki, marchewka z groszkiem na ciepło, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Kisiel truskawkowy z owocami (wyrób własny), biszkopty, herbata owocowa Alergeny 1,3,7
Kalorie	303	648	201
Czwartek	Chleb orkiszowy z masłem, szynką gotowaną i rzodkiewką, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem dyniowo-marchewkowy z prażonym słonecznikiem, pierogi staropolskie ze śmietaną, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Bułka zwykła z masłem, pomidorem i szczypiorkiem, herbata miętowa, Alergeny 1,3,7
Kalorie	303	655	215
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pastą jajeczną ze szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa ryżowo – marchewkowa ze śmietaną, zielonym koperkiem i zieloną pietruszką, paluszki rybne z pieca, ziemniaki, surówka z kiszanej kapusty kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,4,7,9	Bułka drożdżowa z serem, herbata miętowa, Alergeny 1,3,7
Kalorie	310	639	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, bazylija, 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