

Jadłospis 13.04-17.04.2026 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, jajecznicą szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką, schab w sosie własnym, kasza jęczmienna na sypko, korniszon, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z masłem i dżemem niskosłodzonym herbata miętowa Alergeny 1,3,7
Wtorek	Chleb saski z masłem, parówki wieprzowe na ciepło, ketchup, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa ogórkowa z zieloną pietruszką, makaron z serem cukrem i cynamonem, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Bułka zwykła z masłem, pomidorem i ogórkiem zielonym, herbata owocowa, Alergeny 1,3,7
Środa	Chleb firmowy z masłem, szynka gotowana, sałata, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa fasolowa z kielbasą i zieloną pietruszką, kopytka z okrasą, surówka z marchewki, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Jogurt owocowy, rogaliki kruche, herbata owocowa, Alergeny 1,3,7
Czwartek	Chleb orkiszowy z masłem, kielbasa krakowska parzona, pomidor, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem z białych warzyw z prażonym słonecznikiem, udko z pieca, ziemniaki, marchew z groszkiem na ciepło, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Kisiel truskawkowy (wyrób własny), biszkopty, herbata z cytryną Alergeny 1,3,7
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta rybna z makreli z twarogiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	Rosół z makaronem i zieloną pietruszką, placki ziemniaczane ze śmietaną, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Bułka słodka z makiem, herbata miętowa 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, 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