

**Jadłospis 20-24.04.2026 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4**

<b>Dzień tygodnia</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczorek</b>
<b>Poniedziałek</b>	Chleb firmowy z masłem, pasztetem wieprzowym i pomidorem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Krupnik z warzywami i zieloną pietruszką, burgery drobiowe, ziemniaki, mini marchewki na ciepło, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Rogal z nutellą, mleko, herbata malinowa  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>301</b>	<b>608</b>	<b>211</b>
<b>Wtorek</b>	Chleb graham z masłem, szynka drobiowa, zielona sałata, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa ziemniaczana z zieloną pietruszką, spaghetti z mięsem mielonym w sosie pomidorowym, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z masłem, twarożek ze szczypiorkiem, herbata miętowa Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>308</b>	<b>637</b>	<b>216</b>
<b>Środa</b>	Chleb firmowy z masłem, kielbasa szynkowa, ogórek zielony, kawa zbożowa z mlekiem herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa z soczewicy z kielbasą i zieloną pietruszką, paluszki rybne, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej kompot wieloowocowy, owoc  Alergeny 1,3,4,7,9	Koktajl bananowy na bazie maślanek (wyrób własny), wafelki herbata miętowa,  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>303</b>	<b>648</b>	<b>229</b>
<b>Czwartek</b>	Chleb orkiszowy z masłem, polędwica sopocka, rzodkiewki, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem z dyni z grzankami, kotlety mielone, ziemniaki, sałatka z buraczków, kompot wieloowocowy, owoc  Alergeny 1,3,7,9	Budyń śmietankowy (wyrób własny), ciastka kruche, herbata miętowa, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>309</b>	<b>635</b>	<b>215</b>
<b>Piątek</b>	Chleb firmowy z masłem, ser żółty, pomidor, zupa mleczna z zacierką, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Kapuśniak z kiszonej kapusty z zieloną pietruszką, leczy warzywne, ryż na sypko, kompot wieloowocowy, owoc  Alergeny 1,3,7,9	Babka cytrynowa. herbata z czarnej porzeczki  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>322</b>	<b>611</b>	<b>234</b>

*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