

Jadłospis 04.05-08.04.2026 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, pasztet drobiowy, pomidor, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Kapuśniak ze słodkiej kapusty z zieloną pietruszką, jajko sadzone, ziemniaki, mizeria ze śmietaną, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Bułka zwykła z masłem, rzodkiewką i ogórkiem zielonym, herbata owocowa, Alergeny 1,3,7
Kalorie	301	639	299
Wtorek	Chleb saski z masłem twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa brokułowa z zieloną pietruszką, duszone mięso mielone z przyprawami, makaron, korniszon, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z masłem i powidłami śliwkowymi, herbata miętowa Alergeny 1,3,7
Kalorie	299	657	226
Środa	Chleb firmowy z masłem, polędwica sopocka, zielona sałata, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa wiejska z warzywami i zieloną pietruszką, pałki drobiowe z pieca, ryż, mini marchewki na ciepło, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Koktajl owocowy na bazie maślanki, rogal, herbata owocowa, Alergeny 1,3,7
Kalorie	313	648	302
Czwartek	Chleb orkiszowy z masłem, kielbasa krakowska parzona, ogórek zielony, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Rosolnik z kaszą manną i zieloną pietruszką, pierogi staropolskie ze śmietaną, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Kisiel truskawkowy (wyrób własny), biszkopty, herbata z cytryną Alergeny 1,3,7
Kalorie	313	645	215
Piątek	Chleb firmowy z masłem, serem żółtym i pomidorem, płatki kukurydziane z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Krupnik z warzywami i zieloną pietruszką, paluszki rybne, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,4,7,9	Bułka słodka z dżemem, herbata miętowa Alergeny 1,3,7
Kalorie	320	641	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, bazylija, 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