

Jadłospis 22.06-26.06.2026 – Przedszkole Publiczne w Wolczynie, ul. Sienkiewicza 4

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, szynka dębicka, ogórek zielony, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa pomidorowa z ryżem i zieloną pietruszką, pulpety wieprzowe w sosie koperkowym, ziemniaki, sałatka z buraczków, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Mus owocowy, biszkopty, herbata miętowa, Alergeny 1,3,7
Kalorie	312	629	202
Wtorek	Chleb saski z masłem, twarożek z rzodkiewką i pomidorem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Rosolnik z kaszą manną i zieloną pietruszką, kielbaski pieczone, ziemniaki, sałatka z kapusty czerwonej, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Kisiel truskawkowy (wyrób własny), ciastka kruche, herbata owocowa Alergeny 1,3,7
Kalorie	299	637	206
Środa	Chleb firmowy z masłem, parówki wieprzowe na ciepło, ketchup, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7,9	Barszcz czerwony z fasolka i zieloną pietruszką, pałki drobiowe z pieca, ziemniaki, buraczki na ciepło, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Bułka kielecka z masłem i powidłami, kakao, herbata owocowa Alergeny 1,3,7
Kalorie	329	648	259
Czwartek	Chleb orkiszowy z masłem, ser żółty, pomidor, chrupki miodowe z mlekiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem z brokuła z groszkiem ptysiowym, spaghetti z mięsem mielonym w sosie pomidorowym, makaron, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,7,9	Babka kakaowa, herbata z cytryną Alergeny 1,3,7
Kalorie	321	645	215
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa warzywna na rosole z zacierką i z zieloną pietruszką, paluszki rybne, ziemniaki, surówka z młodej kapusty z marchewką i koperkiem, kompot wieloowocowy, owoc Alergeny 1,3,4,7,9	Bułka maślana, herbata miętowa, Alergeny 1,3,7
Kalorie	314	638	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 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