

JADŁOSPIS (22.04.24-26.04.24)

(Zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dn. 26.07.2016 r.)

DATA	ŚNIADANIE godz. 8.30	OBIAD godz. 12.30	PODWIECZOREK godz. 14.00
22.04.24 poniedziałek	Kakao na mleku ⁽⁷⁾ , chleb wieloziarnisty ⁽¹⁾ z masłem ⁽⁷⁾ , schabem wędzonym i ogórkiem kiszonym, dodatek: rodzynki	Zupa: jarzynowa zabieleną z fasolką szparagową ^(7,9) (na wywarze warzywnym) II danie: kluski na parze ^(1,3) z sosem jagodowym ⁽⁷⁾ , marchewka w słupkach, kompot truskawkowy	jogurt „Polski” ⁽⁷⁾ , kiwi
23.04.24 wtorek	Płatki czekoladowe ⁽¹⁾ na mleku ⁽⁷⁾ , chleb pszenno-żytni „Krajan” ⁽¹⁾ z masłem ⁽⁷⁾ dodatek: papryka czerwona do chrupania	Zupa: krupnik (z kaszą jęczmienną) ^(1,9) (na wywarze warzywnym) II danie: ziemniaki, filet z kurczaka panierowany ^(1,3) , surówka z młodej kapusty, kompot śliwkowy	serek „Danone” ⁽⁷⁾ , jabłko
24.04.24 środa	Herbata z cytryną, kanapka „Sam wybieram, wykonuje i zjadam” chleb pszenny ⁽¹⁾ , masło ⁽⁷⁾ , kabanosy drobiowe, ser żółty „Salami” ⁽⁷⁾ , listki szpinaku, rzodkiewka, dodatek: suszone śliwki	Zupa: fasolowa przecierana ⁽⁹⁾ +grzanki pszenne ⁽¹⁾ (na wywarze warzywnym) II danie: pierogi leniwe ^(1,3) , śmietana ⁽⁷⁾ , surówka; marchewka z ananasem, kompot wiśniowy	mus warzywno- owocowy, batonik zbożowy ⁽¹⁾
25.04.24 czwartek	Kawa Inka na mleku ⁽⁷⁾ , chleb wieloziarnisty ⁽¹⁾ z masłem ⁽⁷⁾ , pasztetem drobiowym i kiełkami lucerny, dodatek: pół mandarynki	Zupa: szczawiowa ^(7,9) z jajkiem ⁽³⁾ (na wywarze warzywnym) II danie: ryż naturalny ⁽¹⁾ , gulasz z indyka w sosie pomidorowym, kalafior gotowany na parze, kompot porzeczkowy	jogurt „Jogobella” ⁽⁷⁾ , banan
26.04.24 piątek	Płatki jaglane ⁽¹⁾ na mleku ⁽⁷⁾ , chleb dyniowo-marchwiowy ⁽¹⁾ z masłem ⁽⁷⁾ , serkiem kanapkowym ⁽⁷⁾ i pomidorem malinowym, dodatek: jabłko	Zupa: barszcz czerwony zabieleny ^(7,9) + chlebek pszenny ⁽¹⁾ (na wywarze warzywnym) II danie: ziemniaki, paluszki rybne z fileta ^(1,3,4) , surówka z ogórków kiszonych, kompot wieloowocowy	<u>Wyrób własny:</u> gofry ^(1,7) z dżemem truskawkowym

Napoje są podawane na życzenie dziecka w ciągu całego dnia, ilość cukru nie przekracza 10g w 250 ml produktu gotowego do spożycia.

Posiłki są przygotowywane w piecu konwekcyjno-parowym.

Receptury, gramatury i składniki wszystkich posiłków dostępne są u Intendenta.

Przedszkole zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie z przyczyn niezależnych.