

	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
2 9. I V	<p>Chleb regionalny (mąka pszenna, mąka żytnia, sól, drożdże, ziarna) Masło (mleko, tłuszcz 82%) Ser żółty (mleko, sól, kultury bakterii i podpuszczka) Pomidor Herbata z cytryną (woda, czarna herbata, cukier, cytryna) Banan</p> <p style="text-align: center;"><u>1,3,5,6,7,8</u></p>	<p>Krupnik Jęczmienny (porcje rosółowe, ziemniaki, kasza jęczmienna, marchew, pietruszka, por, seler, ryż, liść, ziele) Makaron spaghetti (mąka pszenna, sól, woda, jajka) Sos boloński (mięso mielone wieprzowe, cebula, koncentrat pomidorowy, kukurydza, bazyliia, oregano) Kompot owocowy (owoce mrożone, cukier, woda)</p> <p style="text-align: center;"><u>1,3,7,9,10</u></p>	<p>Bulka parówka (mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże – może zawierać gluten, jaja, soję, mleko, orzechy, gorczycę) Masło (mleko, tłuszcz 82%) Serek straciatella (wyrób własny) (ser biały, czekolada gorzka, jogurt grecki) Herbata owocowa (woda, herbata ekspresowa malina, cukier)</p> <p style="text-align: center;"><u>1,3,6,7,8,11</u></p>
3 0. I V	<p>Płatki kukurydziane na mleku (mleko, płatki kukurydziane, cukier) Bulka parówka (mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże – może zawierać gluten, jaja, soję, mleko, orzechy, gorczycę) Masło (mleko, tłuszcz 82%) Dżem truskawkowy (truskawki, syrop glukozowy - fruktozowy, woda, cukier, substancja żelująca, pektyna, kwas cytrynowy, substancje zagęszczające) Herbata z cytryną (woda, czarna herbata, cukier, cytryna) Jogurt owocowy (mleko pasteryzowane, cukier, truskawki 6 %, naturalny aromat, koncentrat z marchwi i soku z buraka czerwonego, zagęszczony sok cytrynowy, żywe kultury bakterii jogurtowych)</p> <p style="text-align: center;"><u>1,3,5,7,11</u></p>	<p>Zupa Koperkowa (porcje rosółowe, marchew, pietruszka, por, seler, ziemniaki, koperek, przypraw) Kotlet z piersi kurczaka (filet kurczaka, mąka pszenna, jajka, bułka tarta) Ziemniaki z koperkiem Surówka z kapusty pekińskiej (kapusta pekińska, marchew, jabłko, kukurydza, przyprawy, jogurt grecki) Kompot owocowy (owoce mrożone, cukier, woda)</p> <p style="text-align: center;"><u>1,3,7,9,10</u></p>	<p>Drożdżówka z marmoladą (mąka tortowa, drożdże, mleko, cukier, marmolada) Jabłko deserowe Herbata owocowa (woda, herbata ekspresowa owoce leśne, cukier)</p> <p style="text-align: center;"><u>1,3,7</u></p>
0 1. V			
0 2. V	<p>Chleb regionalny (mąka pszenna, mąka żytnia, sól, drożdże, ziarna) Masło (mleko, tłuszcz 82%) Szynka drobiowa (mięso z indyka, woda, skrobia ziemniaczana, przyprawy, sól, substancja konserwująca azotyn sodu) Herbata z cytryną (woda, czarna herbata, cukier, cytryna) Ciastka zbożowe (mąka pszenna, ryżowa, kukurydziana, tłuszcze roślinne, mleko w proszku, kakao. Może zawierać orzeszki arachidowe i inne orzechy i sezam).</p> <p style="text-align: center;"><u>1,3,7,8,10</u></p>	<p>Zupa ziemniaczana z natką pietruszki (porcje rosółowe, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler, natka pietruszki, liść, ziele) Makaron świderki z serem białym i boczkiem (mąka pszenna, sól, woda, jajka) Ser biały (mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych) Boczek (wieprzowina (96 %), sól, białko wieprzowe kolagenowe) Kompot owocowy (owoce mrożone, cukier, woda)</p> <p style="text-align: center;"><u>1,3,6,7,9,10</u></p>	<p>Jabłko Deserowe Andruty (woda, cukier, mąka pszenna, olej rzepakowy)</p> <p style="text-align: center;"><u>1</u></p>
0 3. V			

INTENDENT ZASTRZEGA MOŻLIWOŚĆ WPROWADZENIA ZMIAN DO JADŁOSPISU

W artykułach spożywczych stosowanych do przygotowania posiłków w przedszkolu mogą znajdować się „alergeny ukryte”