

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 13.02.2023	<p>Płatki kukurydziane z mlekiem 200 ml (mleko 2%: <u>mleko</u> spożywcze pasteryzowane 2 %; płatki kukurydziane)</p> <p>Kanapki z szynką i pomidorem, szczypiorkiem - chleb pszenno – żytni 60g (<u>mąka pszenna typ 650</u>, <u>mąka żytnia typ 720</u>, <u>rozczytn żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże) - szynka 20g - masło 10g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>) - pomidor, rozspanka 40g</p> <p>Herbata 200 ml (woda, mieszanka czarnych herbat celjońskich i indyjskich; cytryna)</p>	<p>Zupa kalafiorowa z makronem, niezabielana (wywar mięsny: woda, szyjka z indyka, skrzydełko z kurczaka/ ćwiartka z kurczaka, marchew, <u>seler</u>, pietruszka korzeń, cebula, por, czosnek, liść laurowy, pieprz czarny ziarnisty, ziele angielskie, lubczyk suszony, kozieradka, suszone warzywa bez dodatków (marchew, korzeń pietruszki, pasternak, <u>seler</u>, por, cebula, nać pietruszki i lubczyka) kurkuma; makaron pszenny, zacierka: <u>mąka pszena</u> makaronowa;; kalafior, włoszczyzna: warzywa 100% w różnych proporcjach: marchew, pietruszka, <u>seler</u>, por; ziemniaki, fasolka szparagowa)</p>	<p>Łazanki 220g (makaron świderki, łośpatka wieprzowa, kapusta kiszona, pulpa pomidorowa, cebula, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy, papryka czerwona, mielona słodka; oregano, bazyliia, kminek, majeranek; olej rzepakowy, pieprz, sól)</p> <p>Kompot 150 ml (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczkia czerwona; cukier)</p>	<p>Deser owocowy 200g (jogurt naturalny: <u>mleko</u>, <u>białka mleka</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobacillus acidophilus i Bifidobacterium lactis owoce: banan, gruszka, maliny, bruszkwinia; musli: płatki owsiane, nasiona słonecznika, żurawina/rodzynki, miód)</p>
WTOREK 14.02.2023	<p>Bułka grahamka z żółtym serem i rzodkiewką, - bułka grahamka 1 szt (<u>mąka pszena graham</u>, <u>rozczytn żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże) - ser żółty – 20-25g (<u>Mleko pasteryzowane</u>, sól spożywcza, stabilizator: chlorek wapnia substancja konserwująca: lizozym (z jaj), kultury bakterii mlekowych (mleko), <u>podpuszczka mikrobiologiczna</u>, barwnik: annato) - masło 82 % - 10 g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>) - rzodkiewka – 40g</p> <p>Kakao 200 ml (mleko 2%: <u>mleko</u> spożywcze pasteryzowane 2 %; kakao)</p>	<p>Zupa grysikowa (wywar mięsny: woda, szyjka z indyka, skrzydełko z kurczaka/ ćwiartka z kurczaka, marchew, <u>seler</u>, pietruszka korzeń, cebula, por, czosnek, liść laurowy, pieprz czarny ziarnisty, ziele angielskie, lubczyk suszony, kozieradka, suszone warzywa bez dodatków (marchew, korzeń pietruszki, pasternak, <u>seler</u>, por, cebula, nać pietruszki i lubczyk) kurkuma; marchew, <u>kasza manna</u>; natka pietruszki, sól, pieprz) 250 ml</p>	<p>Filet z kurczaka 70g (filet z kurczaka, sól, pieprz, czerwona papryka, czosnek, tymianek, olej rzepakowy, <u>jajko</u>, <u>bułka tarta</u>)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem 130g (ziemniaki, koperek, sól)</p> <p>Surówka z marchewki 70g (marchewka, jabłko, rodzynki/żurawina, <u>jogurt naturalny</u>: <u>mleko</u>, <u>białka mleka</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobacillus acidophilus i Bifidobacterium lactis)</p> <p>Kompot 150 ml (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczkia czerwona; cukier)</p>	<p>Biszkopty 20g</p>

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

ŚRODA 15.02.2023	<p>Pieczyno, parówka i sałatką jarzynową - chleb pszenno – żytni 60g (mąka <u>pszenna</u> typ 650, mąka <u>żytnia</u> typ 720, <u>rozczyzn</u> <u>żytni</u> typ 720, sól, woda, drożdże; chleb graham: mąka pszenno graham, <u>rozczyzn żytni</u> typ 720, sól, woda, drożdże)</p> <p>- parówka 40g</p> <p>- masło 7g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>)</p> <p>- sałatka jarzynowa (marchew, pietruszka korzeń, seler, jajko, groszek zielony, ogórek kiszony, ziemniaki, majonez kielecki, jogurt naturalny, pieprz, sól) 50g</p> <p>Herbata z miętą – 200 ml (woda, mieszanka czarnych herbat celjońskich i indyjskich; mięta: 100 % mięta suszona pieprzowa)</p>	<p>Zupa z soczewicy (wywar mięsny: woda, szyjkaz indyka, skrzydełko z kurczaka/ ćwiartka z kurczaka, marchew, <u>seler</u>, pietruszka korzeń, cebula, por, czosnek, liść lauowy, pieprz czarny ziarnisty, ziele angielskie, lubczyk suszony, kozieradka, suszone warzywa bez dodatków (marchew, korzeń pietruszki, pasternak, <u>seler</u>, por, cebula, nać pietruszki i lubczyk); włoszczyzna: warzywa 100% w różnych proporcjach: marchew, pietruszka, <u>seler</u>, por; ziemniaki; soczewica czerwona, Koncentrat pomidorowy- pasteryzowany zawartość ekstraktu 30 %; pietruszka zielona, sól, papryka czerwona wędzona, pieprz, kminek, majeranek)</p>	<p>Ryż z jabłkiem 220g (ryż biały; jabłko, banan, śmietana 18% : <u>śmietanka</u>, żywe kultury bakterii kwasu mlekowego; jogurt naturalny: <u>mleko</u>, <u>białka mleka</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobacillus acidophilus i Bifidobacterium lactis, cynamon)</p> <p>Woda z cytryną (woda niegazowana źródlana, sok z cytryny)</p>	<p>Jogurt z owocami 150g (<u>śmietanka</u>, cukier trzcinowy, brzoskwinia 12%, <u>mleko</u>, <u>zageszczone</u> odtłuszczone, <u>mleko</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych)</p>
CZWARTEK 16.02.2023	<p>Kanapki z wędliną drobiową, warzywa - chleb pszenno- żytni 60g (mąka <u>pszenna</u> typ 650, mąka <u>żytnia</u> typ 720, <u>rozczyzn</u> <u>żytni</u> typ 720, sól, woda, drożdże; chleb graham: mąka pszenno graham, <u>rozczyzn żytni</u> typ 720, sól, woda, drożdże)</p> <p>- masło 82% - 7g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>)</p> <p>- indyk gotowany 20g</p> <p>- papryka kolorowa, ogórek świeży – 40g</p> <p>kakao 200 ml (mleko 2%: <u>mleko</u> spożywcze pasteryzowane 2 %; kakao)</p>	<p>Barszcz czerwony 250 ml (wywar mięsny: woda, szyjka z indyka, skrzydełko z kurczaka/ ćwiartka z kurczaka, marchew, <u>seler</u>, pietruszka korzeń, cebula, por, czosnek, liść lauowy, pieprz czarny ziarnisty, ziele angielskie, lubczyk suszony, kozieradka, suszone warzywa bez dodatków (marchew, korzeń pietruszki, pasternak, <u>seler</u>, por, cebula, nać pietruszki i lubczyk) kurkuma; buraki, ziemniaki; śmietana 18% : <u>śmietanka</u>, żywe kultury bakterii kwasu mlekowego; Zakwas żytni: woda, <u>mąka żytnia</u> 650, czosnek, ziele angielskie, liść lauowy, pieprz ziarnisty, sól)</p>	<p>Schab pieczony z sosem 100g (schab, sól, pieprz, tymianek, majeranek, papryka słodka mielona, czosnek, olej rzepakowy, liść lauowy, ziele angielskie)</p> <p>Surówka z białej kapusty 70g (biała kapusta, marchewka, cebula, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny, pieprz, sól)</p> <p>Kasza jęczmienna 100g (kasza <u>jęczmienna</u>, sól)</p> <p>Kompot 150 ml (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p>pączek 80g</p>

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

PIĄTEK
17.02.2023

	<p>Bułka kajzerka z miodem - bułka kajzerka 1 szt (mąka <u>pszenna</u> typ 550, woda, margaryna (wyselekcjonowane tłuszcze i oleje roślinne, woda, sól, 0.3% emulgatory (lecytyny, mono-i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych), aromaty, barwnik naturalny: annato, drożdże, cukier, sól)</p> <p>- masło 10g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>)</p> <p>- twarożek 50g (ser biały półtłusty śmietankowy: <u>mleko pasteryzowane</u>, kultury mleczarskie; jogurt naturalny: <u>mleko</u>, <u>białka mleka</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobaccillusacidophilusi Bifidobacteriumlactis)</p> <p>- miód 10g</p> <p>- marchewka 50g</p> <p>Kawa zbożowa 200 ml (mleko 2%: <u>mleko</u> spożywcze pasteryzowane 2 %; zboża 78% (<u>jęczmień</u>, <u>żyto</u>), cykoria)</p>	<p>Zupa ogórkowa z ryżem 250 ml (wywar jarski :woda, marchew, <u>seler</u>, pietruszka korzeń, cebula, por, czosnek, olej rzepakowy/ masło klarowane, liść laurowy, pieprz czarny ziarnisty, ziele angielskie, lubczyk suszony, kozieradka, suszone warzywa bez dodatków, kurkuma; ryż biały; warzywa 100% w różnych proporcjach: marchew, pietruszka, <u>seler</u>, por, ogórek kiszony: <u>śmietanka</u>, żywe kultury bakterii kwasu melkowego; ryż biały; przyprawy: ziele angielskie, pieprz, liść laurowy, lubczyk, pietruszka zielona) 250 ml</p>	<p>Pulpeciki w sosie pomidorowym 100 g (miruna; bułka tarta: <u>mąka pszenna</u>, drożdże, woda, sól. bułka czerstwa: bułka kajzerka: <u>mąka pszenna typ 550</u>, woda, margaryna (wyselekcjonowane tłuszcze i oleje roślinne, woda, sól, drożdże, cukier, sól; <u>jajka</u>, cebula, przyprawy: majeranek, sól, pieprz, olej rzepakowy; koncentrat pomidorowy: pasteryzowany zawartość ekstraktu 30 %; Przecier pomidorowy: pomidory – 99.5 %, sól; mąka pszenna typ 550)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem130g (ziemniaki, koperek, sól)</p> <p>Surówka z kiszonej kapusty 70g (kapusta kiszona, jabłko, cebula, sól, pieprz, olej rzepakowy)</p> <p>Kompot 150 ml (woda ,mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p>Banan 100g</p>
--	---	---	---	--------------------------