

Jadłospis przedszkolny

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 17.04.2023	<p>- chleb pszenno- żytni 60g (mąka <u>pszenna</u> typ 650, mąka <u>żytnia</u> typ 720, <u>rozczyń żytni</u> typ 720, sól, woda, drożdże)</p> <p>- Parówka 1 szt</p> <p>- masło 82 % - 10g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>)</p> <p>- pomidor, rzodkiewka 40g</p> <p>Herbata owocowa 200 ml (woda, mieszanka czarnych herbat celjońskich i indyjskich; herbata malinowa: owoc maliny (60%0, kwiat hibiskusa, owoc dzikiej róży, naturalny aromat)</p>	<p style="text-align: center;">Zupa neopolitańska z makaronem 250 ml</p> <p>(wywar jarski :woda, <u>seler</u> marchew, pietruszka korzeń, seler naciowy, cebula, por, czosnek, olej rzepakowy/ masło klarowane, liść lauowy, pieprz czarny ziarnisty, ziele angielskie, lubczyk suszony, kozieradka, suszone warzywa bez dodatków, kurkuma; makaron pszenny, muszelki: mąka <u>pszenna</u> makaronowa; włoszczyzna : marchew, pietruszka, <u>seler</u>; <u>śmietana</u> 18%: <u>śmietanka</u>, żywe kultury bakterii); serek topiony: <u>mleko</u>, <u>białka mleka</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobaccillusacidophilus i Bifidobacteriumlactis; <u>mąka pszenna</u> typ 550, pietruszka nać)</p>	<p style="text-align: center;">Pałka z kurczaka, pieczone 100g (udko z kurczaka, przyprawy: sól, pieprz, majeranek, czerwona papryka mielona, woda, olej rzepakowy)</p> <p style="text-align: center;">Ziemniaki z koperkiem 100g (ziemniaki, koperek, sól)</p> <p style="text-align: center;">Jarzynka gotowana 70g (kalafior, fasolka szparagowa, marchewka)</p> <p style="text-align: center;">Kompot 150 ml (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p style="text-align: center;">Jogurt z owocami leśnymi 150g (<u>śmietanka</u>, cukier trzcinowy, truskawki 12%, <u>mleko zagęszczone</u> odtłuszczone, <u>mleko</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych)</p>

Jadłospis przedszkolny

WTOREK 18.04.2023	<p>Kanapki pastą z ciecior ki, ogórkiem kiszonym:</p> <p>- chleb pszenno- żytni 60g (mąka <u>pszenna typ 650</u>, mąka <u>żytnia typ 720</u>, <u>rozczy n żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże; chleb graham: mąka pszen na graham, <u>rozczy n żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże)</p> <p>- masło 82% - 7g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>)</p> <p>- pasta z ciecior ki 25g (ciecior ka gotowana, pomidory suszone: oliwa, pomidory, czosnek, pieprz, sól; majeranek, sól, pieprz, oliwa z oliwek, sok z cytryny)</p> <p>- ser żółty 12g (<u>Mleko pasteryzowane</u>, sól spożywcza, stabilizator: chlorek wapnia substancja konserwująca: lizozym (z jaj), kultury bakterii mlekowych (mleko), <u>podpuszczka mikrobiologiczna</u>, barwnik: annato)</p> <p>-ogórek świeży, papryka 40g)</p> <p>Kawa zbożowa 200 ml (mleko 2%: <u>mleko spożywcze pasteryzowane 2 %</u>; zboża 78% (<u>jęczmień, żyto</u>), cykor ia)</p>	<p>Krupnik z kasza jaglan ą (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, lubczyk, kurkuma; kasza jaglana, ziemniaki, marchewka, <u>seler</u>, pietruszka, nać pietruszki sól, pieprz) 250 ml)</p>	<p>Pulpety z sosem pomidorowym 130g (udziec z indyka b/kości, łopatka wieprzowa, pulpa pomidorowa, , sól; czosnek, cebula, ziele angielskie, liść laurowy, papryka czerwona, mielona słodka; warzywa suszone: marchew, pasternak, pietruszka, cebula, por, papryka słodka, , lubczyk, kolendra, majeranek, oregano, bazylia, papryka ostra, pieprz czarny, cukier, sól ; olej rzepakowy, <u>mąka pszen na typ 550</u>, pieprz, sól)</p> <p>Kasza jęczmienna 100g</p> <p>Surówka z czerwonej kapusty 70g (czerwona kapusta, cebula, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny, pieprz, sól)</p> <p>Kompot 150 ml (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p>Mus owocowy 100g</p>
------------------------------------	---	---	---	--------------------------------

Jadłospis przedszkolny

<p>ŚRODA 19.04.2023</p>	<p>Płatki kukurydziane z mlekiem 200 ml (mleko 2%: <u>mleko spożywcze</u> pasteryzowane 2 %; płatki kukurydziane)</p> <p>Kanapki z wędliną, sałatą i pomidorem - chleb pszenno- żytni 60g (mąka <u>pszenna</u> typ 650, mąka <u>żytnia</u> typ 720, <u>rozczyzn żytni</u> typ 720, sól, woda, drożdże)</p> <p>- Polędwica drobiowa 20g (filet z piersi kurczaka 74%, woda, skrobia ziemniaczana, substancja konserwując E 250, <u>izobut białka sojowego</u>, białko wieprzowe , stabilizatory: E 450, 451, sól, przyprawy (zawierają białka mleka) , cukier, wzmacniacz smaku 621, 635, regulator kwasowości E330, barwnik E 150c, aromat, przeciwutleniacz E- 316)</p> <p>- masło 82 % - 10g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>)</p> <p>- pomidor, sałata 40g Herbata z cytryną – 200 ml (woda, mieszanka czarnych herbat celjońskich i indyjskich; cytryna)</p>	<p>Barszcz ukraiński z fasolką szparagową 250 ml (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; buraki, ziemniaki; śmietana 18% : <u>śmietanka</u>, żywe kultury bakterii kwasu mlekowego; Zakwas żytni: woda, <u>mąka żytnia 650</u>, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziarnisty, sól)</p>	<p>Pierogi z truskawką 250g (mąka pszenna typ 550, ziemniaki, truskawka ,olej rzepakowy)</p> <p>Woda z cytryną (woda niegazowana źródłana, sok z cytryny)</p>	<p>Mamutki 20g (Biszkopty_)</p>
---	--	--	---	--

Jadłospis przedszkolny

CZWARTEK 20.04.2023	<p>Kanapki z pastą rybną, rzodkiewką</p> <p>- chleb pszenno- żytni 60g (mąka <u>pszenna</u> typ 650, mąka <u>żytnia</u> typ 720, <u>rozczyń żytni</u> typ 720, sól, woda, drożdże; chleb graham: mąka pszenna graham, <u>rozczyń żytni</u> typ 720, sól, woda, drożdże)</p> <p>- masło 82% - 7g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>)</p> <p>-Pasta rybna 25g (<u>ryba makrela</u>, jajko, koncentrat pomidorowy, pieprz, koperek)</p> <p>-rzodkiewka– 40g</p> <p>Herbata owocowa 200 ml (woda, mieszanka czarnych herbat celjońskich i indyjskich; herbata malinowa:owoc maliny (60%, kwiat hibiskusa, owoc dzikiej róży, naturalny aromat)</p>	<p>Zupa ogórkowa z ziemniakami 250 ml</p> <p>(wywar jarski :woda, marchew, <u>seler</u>, pietruszka korzeń, cebula, por, czosnek, olej rzepakowy/ masło klarowane, liść lauowy, 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: ogórki, woda, sól; śmietana 18%: <u>śmietanka</u>, żywe kultury bakterii kwasu melkowego; ryż biały; przyprawy: ziele angielskie, pieprz, liść lauowy, lubczyk, pietruszka zielona)</p> <p>250 ml</p>	<p>Spaghetti 220 g (makaron pszenny, świderki: mąka <u>pszenna</u> makaronowa typ 500, woda, kurkuma; mięso mielone wieprzowe; marchew, olej rzepakowy; pulpa pomidorowa, czosnek, cebula, przyprawy: bazylia, oregano, pieprz; kmin, majeranek, pieprz ziołowy)</p> <p>Fasolka szparagowa 50g</p> <p>Kompot 150 ml (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p>Banan 120g</p>
--------------------------------------	---	---	---	-------------------------------

Jadłospis przedszkolny

PIĄTEK 21.04.2023	<p>Bułka kajzerka z twarogiem i pomidorem - 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 40g (ser biały półtłusty śmietankowy: <u>mleko pasteryzowane</u>, kultury mleczarskie; jogurt naturalny: <u>mleko, białka mleka</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobaccillusacidophilus i Bifidobacteriumlactis)</p> <p>- pomidor, rukola 40g</p> <p>Kawa zbożowa 200 ml (mleko 2%: <u>mleko</u> spożywcze pasteryzowane 2 %; zboża 78% (<u>jęczmień, żyto</u>), cykoria)</p>	<p>Zupa krem brokułowa z grzankami 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; szpinak mrożony; ziemniaki, grzanki pszenne: mąka <u>pszenna</u> typ 650, mąka <u>żytnia</u> typ720,<u>rozczyń żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże; chleb graham: mąka pszenna graham, <u>rozczyń żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże; masło ekstra 82 %: <u>śmietanka pasteryzowana</u>; mąka <u>pszenna typ 550</u>, śmietana 18%:<u>śmietanka</u>, żywe kultury bakterii, czosnek, gałka muskatołowa, sól <u>mleko pasteryzowane</u>, kultury mleczarskie, podpuszczka</p>	<p>Filet rybny 70g (filet z mintaja, przyprawy: sól, pieprz, mąka <u>pszenna</u> typ 500, <u>jajka</u>, bułka tarta (mąka <u>pszenna</u> typ 650, drożdże, woda, sól; olej rzepakowy)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem 130g</p> <p>Surówka z kiszanej kapusty 70g (kapusta kiszona, jabłko, cebula, sól, pieprz, olej rzepakowy)</p> <p>Woda z cytryną (woda niegazowana źródlana, sok z cytryny) 150ml</p>	Bułka maślana 60g
------------------------------------	---	---	--	-------------------