

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
PONIEDZI AŁEK 01.05.2023				
WTOREK 02.05.2023	<p>Bułka grahamka z żółtym serem z kolorową papryką, ogórkiem świeżym</p> <p>- bułka grahamka 1 szt (mąka <u>pszenna</u> graham, <u>rozczyń żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże)</p> <p>- serek kremowy, śmietankowy 20g</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>- masło 82 % - 10 g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>)</p> <p>- ogórek świeży, papryka kolorowa – 40g</p> <p>kakao 200 ml (<u>mleko 2%: mleko spożywcze pasteryzowane 2 %</u>; kakao)</p>	<p>Zupa kapuśniak z ziemniakami</p> <p>(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) kapusta biała: marchew, pietruszka, <u>seler</u>, por; ziemniaki, fasolka szparagowa)</p> <p>250 ml</p>	<p>Naleśniki z jabłkami i śmietaną 220g (<u>mąka pszenna</u> 550, mleko 2%: <u>mleko spożywcze pasteryzowane 2 %</u>; <u>jajka</u>, sól, woda, olej rzepakowy; jabłka, banan, cynamon; jogurt naturalny: <u>mleko</u>, <u>białka mleka</u>, <u>żywe kultury bakterii jogurtowych</u> oraz Lactobacillus acidophilus i Bifidobacterium lactis)</p> <p>Woda z cytryną 150 ml (woda niegazowana źródlana, sok z cytryny)</p> <p>Marchewka w słupki 70g</p>	<p>Chrupki kukurydziane 20g</p>

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

<p>ŚRODA 03.05.2023</p>				
-----------------------------	--	--	--	--

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

CZWARTEK 04.05.2023	<p>Kanapki pasta rybną, ogórkiem kiszonym: - chleb pszenno- żytni 60g (mąka <u>pszenna</u> typ 650, mąka <u>żytnia typ 720</u>, <u>rozczyń żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże; chleb graham: mąka pszena graham, <u>rozczyń żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże)</p> <p>- masło 82% - 7g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>) - pomidorowa pasta rybno- serowa 50g (ryba makrela, ser biały półtłusty: <u>mleko pasteryzowane</u>, kultury mleczarskie, koncentrat pomidorowy, koperek świeży, pieprz, sól, papryka czerwona) -Ogórek kiszony – 40g (ogórki, woda, sól) 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>Krupnik z kaszą jęczmienną (wywar mięsny: woda, szczyka z indyka, skrzydełka 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; <u>kasza jęczmienna pęczak</u>, ziemniaki, marchewka, <u>seler</u>, pietruszka, nać pietruszki sól, pieprz)</p> <p style="text-align: center;">250 ml</p>	<p>Indyk pieczony 70g (udziec z indyka, sól, pieprz, tymianek, majeranek, papryka słodka mielona, czosnek, olej rzepakowy) Szpinak duszony 70g (szpinak mrożony, czosnek, cebula, sól, pieprz, masło 82 % : śmietanka pasteryzowana) Ziemniaki z koperkiem 130g (ziemniaki, koperek, sól) Kompot 150 ml (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	Mus owocowy 100ml
--------------------------------------	--	--	---	--------------------------

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

PIĄTEK 05.05.2023	<p>Bułka kajzerka z twarożkiem i dżemem - 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 Lactobacillusacidophilus i Bifidobacteriumlactis)</p> <p>- dżem brzoskwiniowy 10g</p> <p>- jabłko w kawałkach 50g</p> <p>Kawa zbożowa 200 ml (mleko 2%: <u>mleko</u> spożywcze pasteryzowane 2 %; zboża 78% (<u>jęczmień, żyto</u>), cykoria)</p>	<p>Zupa marchewkowa z kaszą pęczak 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; <u>kasza pęczak</u>; włoszczyzna : marchew, pietruszka, <u>seler</u>; śmietana 18%: <u>śmietanka</u>, żywe kultury bakterii); jogurt naturalny: <u>mleko, białka mleka</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobacillusacidophilus i Bifidobacteriumlactis; <u>mąka pszenna</u> typ 550, pietruszka nać)</p>	<p>Ryba pieczona 70g (mintaj, przyprawy: sól, pieprz, koperek świeży, czosnek)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem 130g (ziemniaki, koperek, sól)</p> <p>Surówka z kiszonej kapusty 70g (kapusta kiszona, marchew, jabłko, cebula, olej rzepakowy, pieprz)</p> <p>Kompot 150 ml (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p>Bułka słodka 60g</p>
------------------------------------	---	---	---	--------------------------------