

## JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
<b>Wtorek</b> <b>13.06.2023</b>	<p><b>Kasza manna na mleku</b> 200 ml (mleko 2%: <u>mleko</u> spożywcze pasteryzowane 2 %; <u>kasza manna</u>),</p> <p><b>Kanapki z polędwicą drobiową i ogórkiem, sałata</b> - chleb pszenno – żytni 60g (<u>mąka pszenna typ 650, mąka żytnia typ 720, rozczyn żytni typ 720, sól, woda, drożdże</u>)</p> <p>- polędwica drobiowa 20g - masło 10g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>)</p> <p>- ogórek świeży, sałata 40g</p> <p><b>Herbata</b> 200 ml (woda, mieszanka czarnych herbat celjońskich i indyjskich)</p>	<p><b>Zupa brokułowa z ziemniakami</b> (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; brokuł, śmietana 18% : <u>śmietanka</u>, żywe kultury bakterii kwasu mlekowego; włoszczyzna: warzywa 100% w różnych proporcjach: marchew, pietruszka, <u>seler</u>, por; ziemniaki, fasolka szparagowa)</p> <p style="text-align: center;">250 ml</p>	<p><b>Gulasz drobiowy</b> 150g (filet z kurczaka, papryka, fasolka szparagowa, cebula, marchewka, seler; czosnek olej rzepakowy, mąka <u>pszenna typ 550</u> , przyprawy: curry, majeranek, papryka czerwona, sól, pieprz)</p> <p><b>Ryż</b> 100g (ryż biały, sól)</p> <p><b>Kompot</b> 150 ml (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p><b>Galaretka owocowa</b> <b>100g</b></p>

## JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

<b>Poniedziałek 12.06.2023</b>	<p>- chleb pszenno- żytni , ze słonecznikiem 60g (mąka <u>pszenna</u> typ 650, mąka <u>żytnia</u> typ 720, <u>rozczyn żytni</u> typ 720, sól, woda, nasiona słonecznika, drożdże)</p> <p>- masło 82 % - 10g <u>śmietanka pasteryzowana</u></p> <p>-- Parówka ( 94 % mięsa) 1 szt</p> <p>- papryka, rzodkiewka 40g</p> <p><b>Kakao</b> 200 ml (mleko 2%: <u>mleko</u> spożywcze pasteryzowane 2 %; kakao bez cukru, cukier)</p>	<p><b>Krupnik z kaszą jęczmienną</b> (wywar mięsny: woda, szczyka z indyka, skrzydełek 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><b>Pierogi z truskawką 250g</b> ( <u>mąka pszenna</u> typ 550 , <u>jaja</u>, ser biały półtłusty: <u>mleko pasteryzowane</u>, kultury mleczarskie; jogurt naturalny: <u>mleko</u>, <u>białka mleka</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobacillus acidophilus i Bifidobacterium lactis, masło 82 %: <u>śmietanka</u> pasteryzowana, truskawki mrożone)</p> <p style="text-align: center;"><b>Woda z cytryną</b> 150 ml (woda niegazowana źródłowa, sok z cytryny)</p>	<p><b>Bułka słodka 60g</b></p>
------------------------------------	--	---	---	--------------------------------

## JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

<b>ŚRODA</b> <b>14.06.2023</b>	<p><b>Kanapki z serem żółtym:</b>          - chleb graham, 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 pszenno graham, <u>rozczyń żytni</u> typ 720, sól, woda, drożdże)</p> <p>- masło 82 % - 5g          (<u>śmietanka pasteryzowana</u>)</p> <p>- ser żółty 25g          (Mleko <u>pasteryzowane</u>, sól spożywcza, stabilizator: chlorek wapnia substancja konserwująca: lizozym (z jaj), kultury bakterii mlekowych (mleko), <u>podpuszczka mikrobiologiczna</u>, barwnik: annato)</p> <p>- pomidor 30g</p> <p><b>Herbata z cytryną</b> 200 ml          (woda, mieszanka czarnych herbat celjońskich i indyjskich; cytryna)</p>	<p><b>Barszcz czerwony</b>          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><b>Spaghetti</b> 100g          (łopatka i szynka wieprzowa, cebula , pulpa pomidorowa, czosnek, bazylija, oregano, zioła prowansalskie, olej rzepakowy, sól, pieprz)</p> <p><b>Makaron pszenny</b> 120g          (makaron pszenny: <u>mąka pszenna durum</u>, woda, kurkuma;, sól)</p> <p><b>Kompot</b> 150 ml          (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p><b>Jogurt z brzoskwiniami</b>          150g          ( <u>śmietanka</u>, cukier trzcinowy, brzoskwinia 12%, <u>mleko zageęszczone</u> odtłuszczone, <u>mleko</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych)</p>
-----------------------------------	---	--	---	---

## JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

<b>CZWARTEK</b> <b>06.04.2023</b>	<p><b>Kanapki z twarogiem, miodem</b></p> <p>- chleb pszenno – żytni 60g (mąka <u>pszenna</u> typ 650, mąka <u>żytnia</u> typ 720, <u>rozczyn żytni</u> typ 720, sól, woda, drożdże)</p> <p>- twaróg 40g (ser biały półtłusty: <u>mleko pasteryzowane</u>, kultury mleczarskie; jogurt naturalny: <u>mleko, białka mleka, żywe</u> kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobacillus acidophilus i Bifidobacterium lactis)</p> <p>- masło 10g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>)</p> <p>- miód 10g</p> <p><b>Kawa zbożowa 200 ml</b> (mleko 2%: <u>mleko</u> spożywcze pasteryzowane 2 %; zboża 78% (<u>jęczmień, żyto</u>),</p>	<p><b>Zupa z fasoli</b> 250 ml</p> <p>Bulion 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 (marchew, korzeń pietruszki, pasternak, <u>seler</u>, por, cebula, nać pietruszki i lubczyka), kurkuma; warzywa 100% w różnych proporcjach: marchew, pietruszka, <u>seler</u>, por; fasola biała, ziemniaki, Koncentrat pomidorowy- pasteryzowany zawartość ekstraktu 30 %; pietruszka zielona, sól, pieprz)</p>	<p><b>Filet z kurczaka 70g</b> (Filet z piersi kurczaka,, sól, pieprz, czerwona papryka, czosnek, tymianek, olej rzepakowy, <u>jajko, bułka tarta</u>)</p> <p><b>Ziemniaki z koperkiem 130g</b> (ziemniaki, koperek, sól)</p> <p><b>Marchewka z jabłkiem 70g</b> (marchewka, jabłko, olej rzepakowy)</p> <p><b>Woda z cytryną 150 ml</b> (woda niegazowana źródłowa, sok z cytryny)</p>	<p><b>Ciasto z owocami 60g</b></p>
--------------------------------------	--	---	---	------------------------------------

## JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

<b>PIĄTEK</b> <b>07.04.2023</b>	<p><b>Bułka pastą jajeczną, ogórkiem kiszonym</b>          - bułka pszenna 60g          (mąka <u>pszenna</u> typ 650, mąka <u>żytnia</u> typ 720, <u>rozczyzn żytni</u> typ 720, sól, woda, drożdże;          chleb graham: mąka pszenna graham, <u>rozczyzn żytni</u> typ 720, sól, woda, drożdże)</p> <p>- masło 82% - 7g          (<u>śmietanka pasteryzowana</u>)</p> <p>- pasta jajeczna 50g          (jaja, jogurt naturalny: <u>mleko</u>, <u>białka mleka</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobacillus acidophilus i Bifidobacterium lactis;          czosnek, koperek, świeży, szczypiorek, sól, pieprz)</p> <p>- Ogórek kiszony – 40g          (ogórki kiszone: ogórki, woda, sól)</p> <p><b>Herbata owocowa</b> 200 ml          (woda, mieszanka czarnych herbat celjońskich i indyjskich;          herbata malinowa: owoc maliny (60%), kwiat hibiskusa, owoc dzikiej róży, naturalny aromat)</p>	<p><b>Zupa pieczarkowa z makaronem</b>          (Bulion 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 (marchew, korzeń pietruszki, pasternak, <u>seler</u>, por, cebula, nać pietruszki i lubczyk), kurkuma; włoszczyzna: warzywa 100% w różnych proporcjach: marchew, pietruszka, <u>seler</u>, por;          Pieczarki, sól, pieprz;          ; makaron pszenny, kokardki: mąka <u>pszenna</u> makaronowa; śmietana 18% : <u>śmietanka</u>, żywe kultury bakterii kwasu mlekowego; pietruszka zielona, przyprawy: pieprz ziarnisty, ziele angielskie, liść laurowy, sól, lubczyk)          250 ml</p>	<p><b>Paluszki rybne 80g</b></p> <p><b>Ziemniaki z koperkiem 130g</b>          (ziemniaki, koperek, sól)</p> <p><b>Surówka z marchewki i pora 70g</b>          (marchewka, jabłko, por, <u>mleko</u>, <u>białka mleka</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobacillus acidophilus i Bifidobacterium lactis, pieprz)</p> <p><b>Kompot 150 ml</b>          (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p><b>Precel 60g</b></p>
------------------------------------	--	---	---	--------------------------