

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 19.06.2023	<p>chleb pszenno- żytni 60g (mąka <u>pszenna</u> typ 650, mąka <u>żytnia</u> typ720, <u>rozczyn żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże)</p> <p>- Parówka 1 szt - masło 82 % - 10g <u>(śmietanka pasteryzowana)</u> - pomidor, rzodkiewka 40g Herbata owocowa 200 ml (woda, mieszanka czarnych herbat celjlońskich indyjskich; herbata malinowa:owoc maliny (60%0, kwiat hibiskusa, owoc dzikiej róży, naturalny aromat)</p>	<p style="text-align: center;">Zalewajka z jajkiem 250 ml</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) kurkuma; ziemniaki; jajko; 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; majeranek)</p>	<p style="text-align: center;">Leniwe z serem 220g</p> <p>ziemniaki, <u>mąka pszenna typ 550</u>, <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 Lactobacillusacidophilus i Bifidobacteriumlactis, masło 82 %: <u>śmietanka</u> pasteryzowana)</p> <p style="text-align: center;">Woda z cytryną (woda niegazowana źródlana, sok z cytryny)</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 20.06.2023	<p>Kanapki pastą z ciecioriki, ogórkiem kiszonym: - chleb pszenno- żytni 60g (mąka <u>pszenna typ 650</u>, mąka <u>żytnia typ 720</u>, <u>rozczyn żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże; chleb graham: mąka pszenno graham, <u>rozczyn żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże) - masło 82% - 7g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>) - pasta z ciecioriki 25g (cieciorka gotowana, pomidory suszone: oliwa, pomidory, czosnek, pieprz, sól; majeranek, sól, pieprz, oliwa z oliwek, sok z cytryny) - 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) -ogórek świeży, papryka 40g</p> <p>Kawa zbożowa 200 ml (mleko 2%: <u>mleko spożywcze pasteryzowane 2 %</u>; zboża 78% (<u>jęczmień, żyto</u>), cykorcia)</p>	<p style="text-align: center;">Zupa jarzynowa z ziemniakami ,zabielana</p> <p>(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; ziemniaki, fasolka szparagowa, kalafior, groszek zielony; włoszczyzna: warzywa 100% w różnych proporcjach: marchew, pietruszka, <u>seler</u>, por; ogurt naturalny: <u>mleko, białka mleka</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobacillusacidophilus i Bifidobacteriumlactis)</p> <p style="text-align: center;">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, bazylija, papryka ostra, pieprz czarny, cukier, sól ; olej rzepakowy, <u>mąka pszenna typ 550</u>, pieprz, sól)</p> <p>Kasza jęczmienna 130g (<u>kasza jęczmienna</u>, sól)</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, porzeczką czerwoną; cukier)</p>	<p>Buteczka maślana 40g</p>
--------------------------	---	---	--	------------------------------------

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

ŚRODA 21.06.2023	<p>Płatki owsiane z mlekiem 200 ml (mleko 2%: <u>mleko spożywcze pasteryzowane</u> 2 %; płatki owsiane)</p> <p>Kanapki z wędliną, sałatą i pomidorem - chleb pszenno- żytni 60g (mąka <u>pszenna typ 650</u>, mąka <u>żytnia typ 720</u>, <u>rozczyń żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże)</p> <p>- Polędwica drobiowa 20g (filet z piersi kurczaka 74%, woda, skrobia ziemniaczana, substancja konserwując E 250, <u>izolat 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>) - pomidor, sałata 40g</p> <p>Herbata z cytryną – 200 ml (woda, mieszanka czarnych herbat celjlońskich i indyjskich; cytryna)</p>	<p>Zupa ogórkowa z ziemniakami 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 lubczyk), kurkuma; 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; ziemniaki; przyprawy: ziele angielskie, pieprz, liść laurowy, lubczyk, pietruszka zielona)</p>	<p>Łazanki 250g</p> <p>(makaron łazanki makaron pszenny: <u>mąka pszenna durum</u>, woda, kurkuma, topatka wieprzowa, kapusta kiszona, cebula, czosnek, cebula, sól, pieprz</p> <p>Kompot 150 ml (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p>Arbuz 100g</p>
------------------	--	---	---	--------------------------

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

CZWARTEK 22.06.2023	<p>Kanapki z pastą rybną, ogórkiem kiszonym: - chleb pszenno- żytni 60g (mąka <u>pszenna</u> typ 650, mąka <u>żytnia</u> typ 720, <u>rozczyń</u> żytni typ 720, sól, woda, drożdże; chleb graham: mąka pszenno graham, <u>rozczyń</u> żytni typ 720, sól, woda, drożdże) - masło 82% - 7g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>) - Pasta rybna 50g (<u>ryba makrela</u>, <u>jajko</u>, koncentrat pomidorowy, pieprz, koperek) - 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>Rosół (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, makaron nitki; natka pietruszki, sól, pieprz) 250 ml</p>	<p>Filet w sosie koperkowym 70g (filet, sól, pieprz, tymianek, majeranek, papryka słodka mielona, czosnek, olej rzepakowy, koperek) Surówka z białej kapusty 70g (kapusta biała, marchewka, cebula, sól, pieprz, olej rzepakowy) Ziemniaki z koperkiem 130g Kompot 150 ml (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p>truskawki 100g</p>
PIĄTEK 23.06.2023	<p>Bułka kajzerka z twarogiem, warzywa - 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) - masło 10g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>) - twaróg 50g (ser biały półtłusty <u>śmietankowy</u>; <u>mleko pasteryzowane</u>, kultury mleczarskie; jogurt naturalny: <u>mleko</u>, <u>białka mleka</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobaccillus acidophilus i Bifidobacterium lactis) - pomidor, sałata 40g Kawa zbożowa 200 ml (mleko 2%: <u>mleko</u> spożywcze pasteryzowane 2 %; zboża 78% (<u>jęczmień</u>, <u>żyto</u>), cykorja)</p>	<p>Krupnik z kaszą jagłana (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 <u>jaglana</u>, marchewka, <u>seler</u>, pietruszka, nać pietruszki sól, pieprz) 250 ml</p>	<p>Filet rybny 70g (filet z mintaja, przyprawy: sól, pieprz, mąka <u>pszenna</u> typ 500, <u>jajka</u>, bułka tarta (<u>mąka pszenna</u> typ 650, drożdże, woda, sól; olej rzepakowy) Ziemniaki z koperkiem 130g Gotowane warzywa 130g (marchewka, seler, pietruszka, , sól, pieprz, czosnek, cebula, olej rzepakowy, liść laurowy, ziele angielskie) Kompot 150 ml (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p>Pączek 60g</p>