

## JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
Środa 16.08.2023	<p><b>Kanapki z polędwicą drobiową i ogórkiem, sałata</b> - chleb pszenno – żytni 60g (<u>mąka pszenna typ 650</u>, <u>mąka żytnia typ 720</u>,rozczyń żytni typ 720, sól, woda, drożdże)</p> <p style="padding-left: 40px;">- polędwica drobiowa 20g - masło 10g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>) - ogórek świeży, sałata 40g</p> <p style="text-align: center;"><b>Herbata</b> 200 ml (woda, mieszanka czarnych herbat celjońskich i indyjskich)</p>	<p style="text-align: center;"><b>Zupa kalafiorowa z ziemniakami</b></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; kalafior, 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) 250 ml</p>	<p style="text-align: center;"><b>Makaron z serem 220g</b> (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; truskawki , )</p> <p style="text-align: center;"><b>Woda z cytryną</b> 150 ml (woda niegazowana źródłowa, sok z cytryny)</p>	<p><b>Banan 100g</b></p>

## JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

<b>CZWARTEK</b> <b>17.08.2023</b>	<p style="text-align: center;"><b>- Kanapki z serem żółtym:</b></p> <p style="text-align: center;">- chleb graham, 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; chleb graham: mąka pszenno graham, <u>rozczyń żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże)</p> <p style="text-align: center;">- masło 82 % - 5g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>)</p> <p style="text-align: center;">- ser żółty 25g          (Mleko pasteryzowane, sól spożywcza, stabilizator: chlorek wapnia substancja konserwująca: lizozym (z jaj), kultury bakterii mlekowych (mleko), <u>podpuszczka mikrobiologiczna</u>, barwnik: annato)</p> <p style="text-align: center;">- pomidor 30g</p> <p style="text-align: center;"><b>Herbata z cytryną</b> 200 ml (woda, mieszanka czarnych herbat celjońskich i indyjskich; cytryna)</p>	<p style="text-align: center;"><b>Zupa neopolitańska z makaron ,zabielana</b></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; makaron , fasolka szparagowa, kalafior, groszek zielony; włoszczyzna: warzywa 100% w różnych proporcjach: marchew, pietruszka, <u>seler</u>, por; jogurt naturalny: <u>mleko</u>, <u>białka mleka</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobacillusacidophilus i Bifidobacteriumlactis)</p>	<p style="text-align: center;"><b>Pałka z kurczaka, pieczone</b> 120g          (udko z kurczaka, przyprawy: sól, pieprz, majeranek, czerwona papryka mielona, woda, olej rzepakowy)</p> <p style="text-align: center;"><b>Ziemniaki z koperkiem</b> 130g          (ziemniaki, koperek, sól)</p> <p style="text-align: center;"><b>Surówka z kapusty pekińskiej</b> 70g          (kapusta pekińska, marchew, papryka, ogórek, kukurydza, cebula, koperek, olej rzepakowy, sól, pieprz)</p> <p style="text-align: center;"><b>Kompot</b> 150 ml          (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p style="text-align: center;"><b>Jogurt z brzoskwiniami</b>          150g          ( <u>śmietanka</u>, cukier trzciniowy, brzoskwinia 12%, <u>mleko zagęszczone odtłuszczone</u>, <u>mleko</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych)</p>
--------------------------------------	--	---	---	---

## JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

<b>PIĄTEK</b> <b>18.08.2023</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>rozczyń żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże; chleb graham: mąka pszenna graham, <u>rozczyń żytni typ 720</u>, 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 Lactobacillusacidophilus i Bifidobacteriumlactis; 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 celjlońskich i indyjskich; herbata malinowa: owoc maliny (60%0, kwiat hibiskusa, owoc dzikiej róży, naturalny aromat)</p>	<p><b>Zupa ogórkowa z ryżem</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; ogórek kiszony, włoszczyzna: warzywa 100% w różnych proporcjach: marchew, pietruszka, <u>seler</u>, por; )</p> <p style="text-align: center;">250 ml</p>	<p><b>Paluszki rybne</b> 80g  <b>Ziemniaki z koperkiem</b> 130g          (ziemniaki, koperek, sól)  <b>Surówka z marchewki i pora</b> 70g          (marchewka, jabłko, por, <u>mleko</u>, <u>białka mleka</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobacillusacidophilus i Bifidobacteriumlactis, pieprz)  <b>Ziemniaki z koperkiem</b> 130g          (ziemniaki, koperek, sól)  <b>Kompot</b> 150 ml          (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p>Bułka z serem 60g</p>
------------------------------------	---	--	---	--------------------------