

## JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
<b>PONIEDZIAŁEK</b> 16.10.2023	<p style="text-align: center;"><b>Płatki kukurydziane na mleku</b> 200 ml</p> <p>(mleko 2%: <u>mleko spożywcze pasteryzowane 2 %</u>; płatki kukurydziane),</p> <p><b>Kanapki z polędwicą drobiową i ogórkiem, sałata</b> - chleb pszenno – żytni 60g (<u>mąka pszenna typ 650, mąka żytnia typ 720, rozczyń żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże) - polędwica drobiowa 20g - masło 10g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>) - ogórek świeży, sałata 40g</p> <p style="text-align: center;"><b>Herbata</b> 200 ml</p> <p>(woda, mieszanka czarnych herbat celjońskich i indyjskich)</p>	<p style="text-align: center;"><b>Zupa z jarzynowa</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 pietruszk 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 style="text-align: center;"><b>Pierogi z truskawką 220g</b> ( <u>mąka pszenna typ 550</u> ,<u>jaja</u>, truskawka, masło 82 %:)</p> <p style="text-align: center;"><b>Woda z cytryną</b> 150 ml (woda niegazowana źródłowa, sok z cytryny)</p>	<b>Banan 100g</b>
<b>WTOREK</b> 17.10.2023	<p style="text-align: center;"><b>Kanapki z twarożkiem, warzywa</b> - chleb pszenno – żytni 60g (<u>mąka pszenna typ 650, mąka żytnia typ 720, rozczyń żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże) - twarożek 40g</p> <p>(ser biały półtłusty: <u>mleko pasteryzowane</u>, kultury mleczarskie; jogurt naturalny: <u>mleko, białka mleka</u> ,żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobacillusacidophilus i Bifidobacteriumlactis, papryka czerwona mielona, majeranek ) - masło 10g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>) - pomidor, rzodkiewka, szczypiorek 40g</p> <p style="text-align: center;"><b>Kawa zbożowa 200 ml</b></p> <p>(mleko 2%: <u>mleko spożywcze pasteryzowane 2 %</u>; zboża 78% (<u>jęczmień, żyto</u>), cykorja)</p>	<p style="text-align: center;"><b>Krupnik z kaszą jęczmienną</b> (wywar mięsny: woda, szyjka 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 style="text-align: center;"><b>Spaghetti 100g</b> (łopatka i szynka wieprzowa, cebula , pulpa pomidorowa, czosnek, bazylija, oregano, zioła prowansalskie, olej rzepakowy, sól, pieprz)</p> <p style="text-align: center;"><b>Makaron pszenny 120g</b> (makaron pszenny: <u>mąka pszenna durum</u>, woda, kurkuma;, sól) <b>Kompot 150 ml</b> (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<b>gruszka 100g</b>

## JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

<b>ŚRODA</b> <b>18.10.2023</b>	<p><b>Kanapki z serem żółtym:</b>  - 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)  - masło 82 % - 5g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>)  - ser żółty 15g  (Mleko <u>pasteryzowane</u>, sól spożywcza, stabilizator: chlerek wapnia substancja konserwująca: lizozym (z jaj), kultury bakterii mlekowych (mleko), <u>podpuszczka mikrobiologiczna</u>, barwnik: annato)  - szynka 10g  - pomidor, sałata 30g  <b>Herbata z cytryną</b> 200 ml (woda, mieszanka czarnych herbat celjlońskich 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 lubczyk) kurkuma; buraki, ziemniaki; śmietana 18% : <u>śmietanka</u>, żywe kultury bakterii kwasu mlekowego; Zakwas żytni: woda, mąka żytnia 650, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziarnisty, sól)</p>	<p><b>Pulpety drobiowe z sosem pomidorowym</b> 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, bazylika, papryka ostra, pieprz czarny, cukier, sól ; olej rzepakowy, mąka <u>pszenna typ 550</u>, pieprz, sól)  <b>Kasza gryczana</b> 100g  <b>Surówka z czerwonej kapusty</b> 70g  (czerwona kapusta, cebula, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny, pieprz, sól)  <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 trzciniowy, brzoskwinia 12%, <u>mleko zagęszczone odtłuszczone</u>, <u>mleko</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych)</p>
<b>CZWARTEK</b> <b>19.10.2023</b>	<p>- chleb pszenno- żytni , ze słonecznikiem 60g  (mąka <u>pszenna typ 650</u>, mąka <u>żytnia typ 720</u>, <u>rozczyń żytni typ 720</u>, sól, woda, nasiona słonecznika, drożdże)  - masło 82 % - 10g <u>śmietanka pasteryzowana</u>  -- szynka drobiowa 10g  - pasta z fasoli białej (fasola biała gotowana, jabłko, cebula, olej rzepakowy, majeranek, sól, pieprz) – 30g  - papryka, rzodkiewka 40g  <b>Kakao</b> 200 ml  ( <u>mleko 2%</u>: <u>mleko</u> spożywcze pasteryzowane 2 %; kakao bez cukru, cukier)</p>	<p><b>Zupa fasolowa 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); marchew, <u>seler</u>, kurkuma; brokuł, fasolka szparagowa, groszek zielony, 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><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)  <b>Ryż</b> 100g  (ryż biały, sól)  <b>Kompot</b> 150 ml  (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p><b>Mus owocowy</b> 100ml</p>

## JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

<b>PIĄTEK</b> <b>20.10.2023</b>	<p><b>Bułka pastą jajeczna, ogórkiem kiszonym</b>          - bułka pszenna 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 pszenna graham, <u>rozczyń żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże)          - masło 82% - 7g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>)          - pasta jajeczna 30g          (jaja, jogurt naturalny: <u>mleko</u>, <u>białka mleka</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobacillusacidophilus i Bifidobacteriumlactis; czosnek, koperek, świeży, szczypiorek, sól, pieprz)          -Ser biały półtłusty (ser biały półtłusty: <u>mleko pasteryzowane</u>, kultury mleczarskie) 30g          -Ogórek kiszony – 40g (ogórki kiszone: ogórki, woda, sól)  <b>Herbata owocowa</b> 200 ml          (woda, mieszanka czarnych herbat celjońskich i indyjskich; herbata malinowa:owoc maliny (60%0, kwiat hibiskusa, owoc dzikiej róży, naturalny aromat)</p>	<p><b>Zupa pomidorowa 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;          Koncentrat pomidorowy, 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>Filet rybny</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>Kompot</b> 150 ml          (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p><b>Ciasto ze śliwkami</b>  <b>50g</b></p>
------------------------------------	---	--	---	--