

<b>JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY</b>				
DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
<b>PONIEDZIAŁEK</b> <b>23.10.2023</b>	<p>- 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)</p> <p>- Kurczak gotowany 25g</p> <p>- masło 82 % - 7g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>)</p> <p>- pomidor, szczypiorek, 40g</p> <p><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 style="text-align: center;"><b>Zupa z fasolką szparagową</b> 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, fasolka szparagowa, , ziemniaki; śmietana 18% : <u>śmietanka</u>, żywe kultury bakterii kwasu mlekowego;</p>	<p style="text-align: center;"><b>Kluski śląskie z sosem pieczarkowym</b> 220g</p> <p>(ziemniaki, skrobia ziemniaczana, <u>jajko</u>, sól, woda, pieczarki, cebula, czosnek, sól, pieprz, olej rzepakowy, czosnek; jogurt grecki: <u>mleko</u>, <u>białka mleka</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobaccillus acidophilus i Bifidobacterium lactis; mleko 2%: <u>mleko</u> spożywcze pasteryzowane 2 %; olej rzepakowy)</p> <p style="text-align: center;"><b>Woda z cytryną</b> 150 ml (woda niegazowana źródłana, sok z cytryny)</p>	<b>Drożdżówka</b> <b>z marmoladą</b> 60g
<b>WTOREK</b> <b>24.10.2023</b>	<p><b>Kanapki pastą z ciecioriki, ogórkiem świeżym:</b></p> <p>- 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;)</p> <p>- masło 82% - 7g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>)</p>	<p style="text-align: center;"><b>Zupa z zielonego groszku ,zabielana</b></p> <p>(wywar mięsny: woda, szyjka z indyka, skrzydełko z kurczaka/ ćwiartka z kurczaka, 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, woda, sól, kurkuma; 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</p>	<p style="text-align: center;"><b>Filet z kurczaka w panierce</b> 70g (Filet z piersi kurczaka,, sól, pieprz, czerwona papryka, czosnek, tymianek, olej rzepakowy, bułka tarta, jajko)</p> <p style="text-align: center;"><b>Ziemniaki</b> 130g</p> <p style="text-align: center;"><b>Jarzynka gotowana</b> 70g (kalafior, fasolka szparagowa, marchewka)</p>	<b>Owoce miks</b> 100g

## JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

	<p>- ser żółty 25g (<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>-ogórek świeży, papryka 40g)</p> <p><b>Kawa zbożowa 200 ml</b> (mleko 2%: <u>mleko spożywcze pasteryzowane 2 %</u>; zboża 78% (<u>jęczmień, żyto</u>), cykorja)</p>	<p>jogurtowych oraz Lactobacillusacidophilus i Bifidobacteriumlactis) <b>250 ml</b></p>	<p><b>Kompot 150 ml</b> (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	
<p><b>ŚRODA</b> <b>25.10.2023</b></p>	<p><b>Płatki owsiane z mlekiem 200 ml</b> (mleko 2%: <u>mleko spożywcze pasteryzowane 2 %</u>; płatki owsiane)</p> <p><b>Kanapki z wędliną, sałatą i pomidorem</b> - chleb pszenno- żytni 60g (mąka <u>pszenna typ 650</u>, mąka <u>żytnia typ720,rozczyn żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże)</p> <p>- Polędwica drobiowa 25g (filet z piersi kurczaka 74%, woda, skrobia ziemniaczana, substancja konserwując E 250, <u>izobat białka sojowego</u>, białko</p>	<p><b>Zupa dyniowa z grzankami 250 ml</b> (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, imbir, cynamon; dynia, marchew, ziemniaki, grzanki pszenne: mąka <u>pszenna typ 650</u>, mąka <u>żytnia typ720,rozczyn żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże; chleb graham: mąka pszenna graham, <u>rozczyn żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże; masło ekstra 82 %: <u>śmietanka pasteryzowana</u>; mąka <u>pszenna typ 550</u>, śmietana 18%:<u>śmietanka</u>, żywe kultury bakterii, czosnek, gałka muszkatołowa, sól <u>mleko pasteryzowane</u>, kultury mleczarskie, podpuszczka)</p>	<p><b>Pałka z kurczaka, pieczone 100g</b> (udko z kurczaka, przyprawy: sól, pieprz, majeranek, czerwona papryka mielona, woda, olej rzepakowy)</p> <p><b>Ziemniaki z koperkiem 100g</b> (ziemniaki, koperek, sól)</p> <p><b>Marchewka z groszkiem 70g</b> (marchewka, groszek mrożony, masło: <u>śmietanka pasteryzowana</u>)</p> <p><b>Woda z cytryną</b> (woda niegazowana źródlana, sok z cytryny)</p>	<p><b>Pampuchy drożdżowe 60g</b></p>

## JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

	<p>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>)</p> <p>- pomidor , sałata 40g <b>Herbata z cytryną</b> – 200 ml (woda, mieszanka czarnych herbat celjońskich i indyjskich; cytryna)</p>			
<p><b>CZWARTEK</b> <b>26.10.2023</b></p>	<p><b>Kanapki z pastą rybną, rzodkiewką</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; chleb graham: mąka pszenna graham, <u>rozczyn żytni</u> typ 720, sól, woda, drożdże)</p> <p>- masło 82% - 7g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>)</p> <p>-Pasta rybna 25g (<u>ryba makrela</u>, jajko, koncentrat pomidorowy, pieprz, koperek)</p> <p>-rzodkiewka– 40g</p>	<p><b>Zupa selerowa z makaronem</b> 250 ml</p> <p>(wywar jarski :woda, <u>seler</u> marchew, pietruszka korzeń, seler naciowy, cebula, por, czosnek, olej rzepakowy/ masło klarowane, liść laurowy, pieprz czarny ziarnisty, ziele angielskie, lubczyk suszony, kozieradka, suszone warzywa bez dodatków, kurkuma; makaron pszenny, muszelki: mąka <u>pszenna</u> makaronowa; włoszczyzna : marchew, pietruszka, <u>seler</u>; <u>śmietana</u> 18%: <u>śmietanka</u>, żywe kultury bakterii); jogurt naturalny: <u>mleko</u>, <u>białka mleka</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobacillusacidophilus i Bifidobacteriumlactis; <u>mąka pszenna</u> typ 550, <u>pietruszka</u> nać)</p>	<p><b>Pieczeń rzymska 100g</b> ( ło patka wieprzowa, bułka pszenna, bułka tarta, jajo, pulpa pomidorowa, koperek, sól; czosnek, cebula, papryka czerwona, mielona słodka; warzywa suszone: marchew, pasternak, pietruszka, cebula, por, papryka słodka, czosnek, lubczyk, kolendra, majeranek, pietruszka nać, papryka ostra, pieprz czarny, cukier, sól ; olej rzepakowy, pieprz, sól)</p> <p><b>Ziemniaki z koperkiem 100g</b> (ziemniaki, koperek, sól)</p> <p><b>Fasolka szparagowa</b> (fasolka żółta i zielona, woda)</p> <p><b>Kompot 150 ml</b> (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p><b>Jogurt owocowy</b> 100g (<u>śmietanka</u>, cukier, truskawki 12%, <u>mleko zagęszczone</u> odtłuszczone, <u>mleko</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych)</p>

## JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

	<p><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>			
--	---	--	--	--

## JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

<b>PIĄTEK</b> <b>27.10.2023</b>	<p><b>Bułka kajzerka z twarożkiem i dżemem</b>                      - 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 style="text-align: center;">- masło 10g                      (<u>śmietanka pasteryzowana</u>)</p> <p style="text-align: center;">-twarożek 40g                      (ser biały półtłusty śmietankowy: <u>mleko pasteryzowane</u>, kultury mleczarskie; jogurt naturalny: <u>mleko, białka mleka</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobaccillusacidophilus i Bifidobacteriumlactis)</p> <p style="text-align: center;">- dżem truskawkowy 10g</p> <p><b>Kawa zbożowa</b> 200 ml                      (mleko 2%: <u>mleko</u> spożywcze pasteryzowane 2 %; zboża 78% (<u>jęczmień, żyto</u>), cykoria)</p>	<p><b>Zupa ogórkowa z ryżem</b>                      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; ryż biały; 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; ryż biały; przyprawy: ziele angielskie, pieprz, liść laurowy, lubczyk, pietruszka zielona)                      250 ml</p>	<p><b>Ryba pieczona</b> 70g                      (mintaj, przyprawy: sól, pieprz, koperek świeży, czosnek)</p> <p><b>Ziemniaki z koperkiem</b> 130g                      (ziemniaki, koperek, sól)</p> <p><b>Surówka z kiszonej kapusty</b> 70g                      (kapusta kiszona, marchew, jabłko, cebula, olej rzepakowy, pieprz)</p> <p><b>Kompot</b> 150 ml                      (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p><b>Babka z owocami</b> 60g</p>
------------------------------------	--	---	---	-----------------------------------