

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 30.10.2023	<p>kanapki z masłem, rzodkiewką i sałatą - 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) - parówka 1szt - masło 82 % - 10g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>) - sałata, rzodkiewka, ogórek świeży 40g Herbata z cytryną – 200 ml(woda, mieszaneczka herbatce jiońskich i indyjskich; cytryna)</p>	<p>Zalewajka z jajkiem (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</u> 650, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziarnisty, sól; majeranek) 250 ml</p>	<p>Makaron z serem 250g (mąka pszenna typ 550, jajko, woda, sól; ser biały półtłusty śmietankowy: <u>mleko pasteryzowane</u>, kultury mleczarskie; jogurt naturalny: <u>mleko, białka mleka</u> truskawka, brzoskwinia; cukier; jogurt naturalny: <u>mleko pasteryzowane</u>, kultury mleczarskie; śmietana 18% : <u>śmietanka</u>, żywe kultury bakterii kwasu mlekowego: cebula, sól, pieprz, olej rzepakowy)</p> <p>Woda z cytryną 150 ml (woda niegazowana źródłana, sok z cytryny)</p>	<p>Serek waniliowy 100g</p>
WTOREK 31.10.2023	<p>Bułka grahamka z żółtym serem z kolorową papryką, ogórkiem świeżym - bułka grahamka 50g(mąka <u>pszenna graham</u>, <u>rozczyń żytni</u> typ 720, sól, woda, drożdże) - serek kremowy, śmietankowy 20g - ser żółty – 12g (Mleko <u>pasteryzowane</u>, sól spożywcza, stabilizator: chlorek wapnia substancja konserwująca: lizozym (z jaj), kultury bakterii mlekowych (mleko), <u>podpuszczka mikrobiologiczna</u>, barwnik: annato) - masło 82 % - 10 g(<u>śmietanka pasteryzowana</u>) - ogórek świeży, papryka kolorowa – 40g kakao 200 ml (mleko 2%: <u>mleko</u> spożywcze pasteryzowane 2%; kakao)</p>	<p>Krupnik z kaszą jaglaną (wywar mięsny: woda, szyjka z kartka 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 jagłana, ziemniaki, marchewka, <u>seler</u>, pietruszka, nać pietruszki sól, pieprz) 250 ml</p>	<p>Schabowe 70g (schab, sól, pieprz, czerwona papryka, czosnek, tymianek, olej rzepakowy) ziemniaki 130g Buraczki gotowane 70g (buraki, masło 82%: <u>śmietanka pasteryzowana</u>) Kompot 150 ml (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczką czerwoną; cukier)</p>	<p>Bułka maślana 60g</p>

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

CZWARTEK 02.11.2023	<p style="text-align: center;">Bułka z pastą jajeczną, pomidor</p> <p style="text-align: center;">- bułka pszenna 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 pszenna graham, <u>rozczyn żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże)</p> <p style="text-align: center;">- masło 82% - 7g(<u>śmietanka pasteryzowana</u>)</p> <p style="text-align: center;">- 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 style="text-align: center;">- pomidor, rzodkiewka – 40g (ogórki kiszone: ogórki, woda, sól)</p> <p style="text-align: center;">Herbata owocowa 200 ml (woda, mieszankaczarnychherbatceljlońskich i indyjskich; herbatamalinowa: owoc maliny (60%), kwiat hibiskusa, owoc dzikiej róży, naturalny aromat)</p>	<p style="text-align: center;">Zupa marchewkowa z ziemniakami</p> <p style="text-align: center;">250 ml</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; włoszczyzna : marchew, pietruszka, <u>seler</u>; śmietana 18%: <u>śmietanka</u>, żywe kultury bakterii); jogurt naturalny: <u>mleko</u>, <u>białka mleka</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobacillus acidophilus i Bifidobacterium lactis; <u>mąka pszenna typ 550</u>, pietruszka nać)</p>	<p style="text-align: center;">Leczo 150g</p> <p>(filet z kurczaka, cukinia, papryka, fasolka szparagowa, pomidory, pulpa pomidorowa, cebula, marchewka, seler; czosnek; olej rzepakowy, mąka <u>pszenna typ 550</u>, przyprawy: curry, majeranek, papryka czerwona, sól, pieprz)</p> <p style="text-align: center;">Ryż 100g (ryż biały, sól)</p> <p style="text-align: center;">Woda z cytryną 150 ml (woda niegazowana źródlana, sok z cytryny)</p>	<p style="text-align: center;">Jogurt z owocami</p> <p style="text-align: center;">150g</p> <p>(<u>śmietanka</u>, cukier trzcinowy, brzoskwinia 12%, <u>mleko zagęszczone</u> odtłuszczone, <u>mleko</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych)</p>
--------------------------------------	---	---	---	---

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

PIĄTEK 03.11.2023	<p>Bułka kajzerka z twarożkami dżemem</p> <p>- bułka kajzerka 50g (mąka <u>pszenna</u> typ 550, woda, margaryna (wyselekcjonowane tłuszcze i oleje roślinne, woda, sól, 0.3% emulgatory (lecycyny, mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych), aromaty, barwnik naturalny: annato, drożdże, cukier, sól)</p> <p>- masło 10g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>)</p> <p>- twarożek 60g (ser biały półtłusty śmietankowy: <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)</p> <p>- dżem porzeczkowy/ powidła 10g</p> <p>- jabłko w kawałkach 50g</p> <p>Kawa zbożowa 200 ml (mleko 2%: <u>mleko</u> spożywcze pasteryzowane 2 %; zboża 78% (<u>jęczmień, żyto</u>), cykoria)</p>	<p>Zupa pomidorowa z ryżem</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</p> <p>Koncentrat pomidorowy: pasteryzowany zawartość ekstraktu 30%, Przecier pomidorowy: pomidory – 99.5 %, sól; ryż biały; pietruszkazielona, przyprawy: pieprzziarnisty, ziele angielskie, liść laurowy, sól)</p> <p style="text-align: center;">250 ml</p>	<p>Filet rybny 70g</p> <p>(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)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem 130g</p> <p>Surówka z białej kapusty 70g</p> <p>(kapusta biała młoda, marchew, jabłko, cebula, sól, pieprz, olej rzepakowy)</p> <p>Kompot 150 ml (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p>gniazdka 60g</p>