

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 05.02.2024	<p>Kanapki z serem żółtym: - chleb graham, chleb pszenno żytni 60g(mąka <u>pszenna</u> typ 650, mąka <u>żytnia</u> typ720,<u>rozczyzn żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże; chleb graham: mąka pszenna graham, <u>rozczyzn żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże) - masło 82 % - 5g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>) - ser żółty 15g</p> <p>(<u>Mleko pasteryzowane</u>, sól spożywcza, stabilizator: chlorek wapnia substancja konserwująca: lizozym (z jaj), kultury bakterii mlekowych (mleko), <u>podpuszczka mikrobiologiczna</u>, barwnik: annato) - szynka 10g - pomidor, sałata 30g</p> <p>Herbata z cytryną 200 ml(woda, mieszankaczarnychherbatceljońskichiiindyjskich; cytryna)</p>	<p>Zupa koperkowa z ryżem (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), koperek,sól; ryż biały;śmietana 18% : <u>śmietanka</u>, żywekulturybakteriikwasumlekowego;pietruskazielona, przyprawy: pieprzziarnisty, zieleangielskie, liśćlaurowy, sól) 250 ml</p>	<p>Kotlet schabowy 70g (schab, sól, pieprz, czerwona papryka, czosnek, tymianek, olej rzepakowy, <u>jajko</u>, <u>bułka tarta</u>)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem130g (ziemniaki, koperek, sól)</p> <p>Surówka z marchewki i pora 70g (marchewka, jabłko, por, <u>mleko</u>, <u>białka mleka</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobacillusacidophilus i Bifidobacteriumlactis, pieprz)</p> <p>Woda z cytryną (woda niegazowana źródłana, sok z cytryny)</p>	<p>Mus owocowy 100g (Jabłko 60%,brzoskwinie 18%,banan 18%,marakuja 4%, witamina C)</p>
WTOREK 06.02.2024	<p>Kanapki z twarogiem, warzywa - chleb pszenno – żytni 60g(mąka <u>pszenna</u> typ 650, mąka <u>żytnia</u> typ720,<u>rozczyzn żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże) - twaróg 40g (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, papryka czerwona mielona, majeranek) - masło 10g(<u>śmietanka pasteryzowana</u>) - pomidor, rzodkiewka, szczypiorek 40g</p> <p>Kawa zbożowa200 ml (mleko 2%: <u>mleko</u> spożywcze pasteryzowane 2 %; zboża 78% (<u>jęczmień</u>, <u>żyto</u>), cykoria)</p>	<p>Krupnik z kaszą jęczmienną (wywar mięsny: woda, szynka 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) 250 ml</p>	<p>Pałka z kurczaka, pieczone 150g (udko z kurczaka, przyprawy: sól, pieprz, majeranek, czerwona papryka mielona, woda, olejrzepakowy)</p> <p>Ziemniaki puree 130g(ziemniaki, mleko 2%: <u>mleko</u> spożywcze pasteryzowane, koperek, sól)</p> <p>Surówka z kapusty pekińskiej 70g (kapusta pekińska, marchew, papryka, ogórek, kukurydza, cebula, koperek, olej rzepakowy, sól, pieprz)</p> <p>Kompot 150 ml(woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier</p>	<p>Precel 80g</p> <p>składniki: mąka pszenna, woda, drożdże piekarskie, olej słonecznikowy, sól, przeciwutleniacz: [kwas askorbinowy], cukier.</p>

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

ŚRODA 07.02.2024	<p>Płatki kukurydziane na mleku 200 ml(mleko 2%: <u>mleko</u> spożywcze pasteryzowane 2 %; płatki kukurydziane),</p> <p>Kanapki z polędwicą drobiową i ogórkiem, sałata - chleb pszenno – żytni 60g(<u>mąka pszenna typ 650</u>, <u>mąka żytnia typ 720</u>,<u>rozczyń żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże) - polędwica drobiowa 20g - masło 10g(<u>śmietanka pasteryzowana</u>) - ogórek świeży, sałata 40g Herbata 200 ml(woda, mieszankaczarnychherbatceljońskichiiindyjskich)</p>	<p>Barszcz czerwony 250 ml (wywar mięsny: woda, szczyka 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>, żywekulturybakteriikwasumlekowego; Zakwas żytni: woda, <u>mąka żytnia 650</u>, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziarnisty, sól)</p>	<p>makaron z serem 160g , mąka pszenna typ 550; mąka ziemniaczana; ser biały półtłusty: <u>mleko</u>, żywe kultury bakterii kwasu mlekowego masło : <u>śmietanka pasteryzowana</u>)</p> <p>Woda z cytryną (woda niegazowana źródłana, sok z cytryny)</p>	<p>Jogurt z brzoskwiniami 150g (<u>śmietanka</u>, cukier trzcinowy, brzoskwinia 12%, <u>mleko zagęszczone odtłuszczone</u>, <u>mleko</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych)</p>
CZWARTEK 08.02.2024	<p>- chleb pszenno- żytni , ze słonecznikiem 60g(<u>mąka pszenna typ 650</u>, mąka <u>żytnia typ720</u>,<u>rozczyń żytni typ 720</u>, sól, woda, nasiona słonecznika, drożdże) - masło 82 % - 10g<u>śmietanka pasteryzowana</u> -- szynka drobiowa 25g - papryka, rzodkiewka 40g Kakao 200 ml(mleko 2%: <u>mleko</u> spożywcze pasteryzowane 2 %; kakao bez cukru, cukier)</p>	<p>Zupa jarzynowa (wywar mięsny: woda, szczyka 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>, żywekulturybakteriikwasumlekowego; włoszczyzna: warzywa 100% w różnychproporcjach: marchew, pietruszka, <u>seler</u>, por; ziemniaki, fasolkaszparagowa) 250 m</p>	<p>Filet z kurczaka 70g (filet z kurczaka, sól, pieprz, czerwona papryka, czosnek, tymianek, olej rzepakowy, <u>jajko</u>, <u>bułka tarta</u>)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem130g (ziemniaki, koperek, sól)</p> <p>Surówka z marchewki 70g (marchewka, jabłko, rodzynki/żurawina, <u>jogurt naturalny</u>: <u>mleko</u>, <u>białka mleka</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobacillusacidophilusi Bifidobacteriumlactis)</p> <p>Kompot 150 ml(woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p>Pączek 80g (mąka pszenna, woda , margaryna 805 , cukier, regulator kwasowości, jaja, drożdże piekarnicze, sól, przeciw utleniacze, dżem truskawkowy)</p>
PIĄTEK 09.02.2024	<p>Bułka pastą jajeczna, ogórkiem kiszonym - bułka pszenna 60g (mąka <u>pszenna typ 650</u>, mąka <u>żytnia typ720</u>,<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>Zupa pomidorowa z ryżem (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,</p>	<p>Filet rybny 80g Ziemniaki z koperkiem 130g (ziemniaki, woda, sól)</p> <p>Warzywa po grecku 70g (marchewka, seler, pietruszka, cebula, pulpa pomidorowa, groszek</p>	<p>Chałka z masłem 40g (mąka <u>pszenna</u>, woda, margaryna 80%, cukier</p>

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

	<p>- 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 Lactobacillus acidophilus i Bifidobacterium lactis; czosnek, koperek, świeży, szczypiorek, sól, pieprz)</p> <p>- Ogórek kiszony – 40g (ogórki kiszone: ogórki, woda, sól)</p> <p>Herbata owocowa 200 ml (woda, mieszanka czarnych herbat celjońskich i indyjskich; herbat malinowa: owoc maliny (60%), kwiat hibiskusa, owoc dzikiej róży, naturalny aromat)</p>	<p>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; sól, pieprz; ; , ryż biały, 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>mrożony, majeranek, masło: <u>śmietanka</u> pasteryzowana; sól, pieprz, pieprz ziołowy) Kompot 150 ml (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p><u>jaja</u>, oleje roślinne, drożdże piekarnicze, sól)</p>
--	---	---	---	---