

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 12.02.2024	<p>Kanapki z serem żółtym, warzywa - chleb pszenno – żytni 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 pszenno graham, <u>rozczyń żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże)</p> <p style="text-align: center;">- ser żółty 25g (Mleko <u>pasteryzowane</u>, sól spożywcza, stabilizator: chlerek wapnia substancja konserwująca: lizozym (z jaj), kultury bakterii mlekowych (mleko), <u>podpuszczka mikrobiologiczna</u>, - masło 10g(<u>śmietanka pasteryzowana</u>)</p> <p style="text-align: center;">- pomidor, sałata 40g</p> <p>Herbata z cytryną – 200 ml (woda, mieszanka czarnych herbat cejlońskich i indyjskich; cytryna</p>	<p>Zupa grochowa (Bulion mięsny: ćwiartka z kurczaka, szyja z indyka, 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 lubczyka),; groch połówki, ziemniaki, Koncentrat pomidorowy- pasteryzowany zawartość ekstraktu 30 %;) 250 ml</p>	<p>Spaghetti 250g (makaron pszenny, nitka: mąka <u>pszenna</u> makaronowa udziec z indyka b/kości, topatka wieprzowa; czosnek, cebula, ziele angielskie, liść laurowy, papryka czerwona, mielona słodka; warzywa suszone: marchew, pasternak, pietruszka, cebula, por, papryka słodka, , lubczyk, kolendra, majeranek, oregano, bazylija, papryka ostra, pieprz czarny; cebula, olej rzepakowy, pieprz, sól)</p> <p>Kompot 150 ml (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p>Batonik mleczny 30g pasteryzowane mleko (21%), czekolada 20% (cukier, miążga kakaowa, tłuszcz kakaowy, emulgator: lecytyny (soja); wanilina), cukier, tłuszcze roślinne (palmowy, shea), mąka pszenno, mleko odtłuszczone w proszku, dekstroza, kakao, masło odwodnione, jaja, syrop glukozowo-fruktozowy, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu, drożdże, aromaty, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), sól</p>
WTOREK 13.02.2024	<p>Kanapki z pastą z ciecioriki, ogórkiem świeżym: - chleb pszenno- żytni 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 pszenno graham, <u>rozczyń 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 z ciecioriki 25g (cieciorika gotowana, pomidory suszone: oliwa, pomidory, czosnek, pieprz, sól; majeranek, sól, pieprz, oliwa z oliwek, sok z cytryny)</p> <p style="text-align: center;">- ogórek świeży, 40g</p> <p>Kawa zbożowa 200 ml (mleko 2%: <u>mleko</u> spożywcze pasteryzowane 2 %; zboża 78% (<u>jęczmień</u>, <u>żyto</u>), cykoria)</p>	<p>Krupnik z kaszą jagłana (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, lubczyk, kurkuma; kasza jagłana, ziemniaki, marchewka, <u>seler</u>, pietruszka, nać pietruszki sól, pieprz) 250 ml</p>	<p>Pulpety z sosem pomidorowym 70g (mięso mielone wieprzowe; bułka tarta: <u>mąka pszenna</u>, drożdże, woda, sól. bułka czerstwa: bułka kajzerka: <u>mąka pszenna typ 550</u>, woda, woda, sól, drożdże, cukier, sól; <u>jajka</u>, cebula, Koncentrat pomidorowy: pasteryzowany zawartość ekstraktu 30 %; pulpa pomidorowa, czosnek, cebula, przyprawy: bazylija, oregano, pieprz; kmin, majeranek, pieprz ziołowy, pieprz, tymianek, majeranek, papryka słodka mielona, czosnek, olej rzepakowy, liść laurowy, ziele angielskie, marchew, olej rzepakowy;) Ziemniaki 130g (ziemniaki, sól) Ogórek kiszony 70g (woda, sól, przyprawy) Kompot 150 ml (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p>Babka 60g JAJA, cukier, mieszanka cukiernicza : [mąka PSZENNA, skrobia PSZENNA, skrobia ziemniaczana, substancje spulchniające; skrobia ryżowa, błonnik PSZENNY, aromat zawierający MLEKO,], olej słonecznikowy, woda</p>

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

ŚRODA 14.02.2024	<p>Płatki kukurydziane z mlekiem 200 ml (mleko 2%: <u>mleko</u> spożywcze pasteryzowane 2 %; płatki kukurydziane)</p> <p>Kanapki z wędliną, papryką - chleb pszenno- żytni 60g (mąka <u>pszenna</u> typ 650, mąka <u>żytnia</u> typ 720, <u>rozczyń żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże)</p> <p>- Polędwica drobiowa a ziemniaczana, substancja konserwując E 250, <u>izobal białka sojowego</u>, białko 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>) - papryka kolorowa 40g</p> <p>Herbata z cytryną– 200 ml(woda, mieszanka czarnych herbat cejlońskich i indyjskich; cytryna)</p>	<p>Zupa kalafiorowa (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, ziemniaki, kalafior śmietana 18%:<u>śmietanka</u>, żywe kultury bakterii); jogurt naturalny:<u>mleko</u>, <u>białka mleka</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobacillusacidophilus i Bifidobacteriumlactis)</p> <p style="text-align: center;">250ml</p>	<p>Makaron ze szpinakiem 220g (makaron kokardki: mąka pszenna typ 550,woda;marchew. Szpinak duszony , serek śmietankowy: <u>mleko pasteryzowane</u>, kultury mleczarskie; śmietana 18%:<u>śmietanka</u>, żywe kultury bakterii; jogurt naturalny:<u>mleko</u>, <u>białka mleka</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobacillusacidophilus i Bifidobacteriumlactis,pierz, koperek świeży)</p> <p>Kompot 150 ml(woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p>Jogurt owocowy 150g <u>śmietanka</u>, cukier trzcinowy, brzoskwinia 12%, <u>mleko zagęszczone</u> odtłuszczone, <u>mleko</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych)</p>
CZWARTEK 15.02.2024	<p>Kanapki z pastą rybną, ogórkiem kiszonym: - chleb pszenno- żytni 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>) -Pasta rybna 50g (<u>ryba makrela</u>, jajko, koncentrat pomidorowy, pieprz, koperek)</p> <p>-ogórek kiszony,szczypiorek 40g</p> <p>Kakao 200 ml(mleko 2%: <u>mleko</u> spożywcze pasteryzowane 2 %;kakao bez cukru:)</p>	<p>Rosół (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; marchew, makaron pszenny, nitka: mąka <u>pszenna</u> makaronowa ; natka pietruszki, sól, pieprz)</p> <p style="text-align: center;">250 ml</p>	<p>Pierś z kurczaka na biało130g (filet z piersi kurczaka, sól, pieprz, tymianek, majeranek, papryka słodka mielona, czosnek, olej rzepakowy; (szpinak mrożony, czosnek, cebula, sól, pieprz, masło 82 % : śmietanka pasteryzowana)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem 130g (ziemniaki, koperek, sól)</p> <p>Surówka z kapusty pekińskiej70g(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>Bulka z budyniem 60g (Mąka pszenna, cukier ,jaja, woda, margaryna, drożdże)</p>

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

PIĄTEK
16.02.2024

	<p>Bułka kajzerka z twarogiem i miodem</p> <p>- 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>- masło 10g(<u>śmietanka pasteryzowana</u>)</p> <p>-twarożek 50g (ser biały półtłusty śmietankowy: <u>mleko pasteryzowane</u>, kultury mleczarskie; jogurt naturalny: <u>mleko, białka mleka</u> ,żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobacillusacidophilus i Bifidobacteriumlactis)</p> <p>- miód 10g</p> <p>Kawa zbożowa 200 ml(mleko 2%: <u>mleko spożywcze</u> pasteryzowane 2 %; zboża 78% (<u>jęczmień, żyto</u>), cykoria)</p>	<p>Zupa pieczarkowa z makaronem 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, świderki: mąka <u>pszenna</u> makaronowa; włoszczyzna : marchew, pietruszka, <u>seler, pieczarki</u> ;śmietana 18%:<u>śmietanka</u>, żywe kultury bakterii); jogurt naturalny:<u>mleko, białka mleka</u> , żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobacillusacidophilus i Bifidobacteriumlactis; <u>mąka pszenna typ 550</u>, pietruszka nać)</p>	<p>Filet rybny70g (filet z mintaja, przyprawy: sól, pieprz, mąka <u>pszenna</u>typ 500, <u>jajka</u>, bułka tarta (<u>mąka pszenna typ 650</u>, drożdże, woda, sól; olej rzepakowy)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem 130g (ziemniaki, koperek, sól)</p> <p>Surówka z kapusty białej70g (kapusta biała, marchew,jabłko, cebula, pieprz, olej rzepakowy)</p> <p>Kompot 150 ml(woda,mieszanekompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p>Banan 100g</p>
--	---	---	---	------------------------------