

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 18.03.2024	<p>Kasza manna z mlekiem 200 ml (mleko 2%: <u>mleko spożywcze pasteryzowane 2 %</u>; <u>kasza manna</u>),</p> <p>Kanapki z pastą jajeczną, rzodkiewką i sałatą - chleb pszenno- żytni 60g (<u>mąka pszenna typ 650</u>, <u>mąka żytnia typ 720</u>, <u>rozczyzn żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże) - 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) - masło 82 % - 10g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>) - sałata, rzodkiewka 40g</p> <p>Herbata z cytryną – 200 ml (woda, mieszankaczarnychherbatceljlońskich i indyjskich; cytryna)</p>	<p>Rosół z zacierką (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; zacierka makaron, marchewka, <u>seler</u>, pietruszka, nać pietruszki sól, pieprz) 250 ml</p>	<p>Potrąka z warzywami 130g (pierś z kurczaka, warzywa: fasolka szparagowa, papryka czerwona, zielona, żółta; marchew, pietruszka, przecier pomidorowy: pomidory – 99.5 %, sól; pieprz, czosnek, cebula, ziele angielskie, liść laurowy, oregano, bazylija; warzywa suszone: marchew, pasternak, pietruszka, cebula, por; papryka słodka, czosnek, lubczyk, kolendra, majeranek, pietruszka nać, papryka ostra, pieprz czarny, cukier, sól ; olej rzepakowy, <u>mąka pszenna typ 550</u>, pieprz, sól)</p> <p>Kasza pęczak 100 g Owoc 50g</p> <p>Kompot 150 ml (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p>Panekki 80g z Sosem owocowym</p>
WTOREK 19.03.2024	<p>Bułka grahamka z żółtym serem z kolorową papryką, ogórkiem świeżym - bułka grahamka 1 szt (mąka <u>pszenna graham</u>, <u>rozczyzn żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże)- - ser żółty – 12g (<u>Mleko pasteryzowane</u>, sól spożywcza, stabilizator: chlorek wapnia substancja konserwująca: lizozym (z jaj), kultury bakterii mlekowych (mleko), <u>podpuszczka mikrobiologiczna</u>, barwnik: annato) Miód 10g - masło 82 % - 10 g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>) - ogórek świeży, papryka kolorowa – 30g</p> <p>kakao 200 ml (mleko 2%: <u>mleko spożywcze pasteryzowane 2 %</u>; kakao)</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, suszone warzywa bez dodatków (marchew, korzeń pietruszki, pasternak, <u>seler</u>, por, cebula, nać pietruszki i lubczyk), kurkuma Koncentrat pomidorowy: pasteryzowany zawartość ekstraktu 30 %; Przecier pomidorowy: pomidory – 99.5 %, sól; ; ryż biały; pietruszka zielona, przyprawy: pieprz ziarnisty, ziele angielskie, liść laurowy, sól) 250 ml</p>	<p>Pulpety w sosie pomidorowym 100g (łopatka wieprzowa, marchew, cukinia, <u>bułka pszenna</u>, <u>jajo</u>, koperek, czosnek, cebula, papryka czerwona, mielona słodka; warzywa suszone: marchew, pasternak, pietruszka, cebula, por, lubczyk, kolendra, majeranek, pietruszka nać, papryka ostra, pieprz czarny, sól, olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem 130g (ziemniaki, sól, świeży koperek)</p> <p>Surówka z buraka 50g (buraki, jabłko, cebula, olej rzepakowy, pieprz, sól)</p> <p>Kompot 150 ml (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p>gruszka 150g</p>

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

ŚRODA 20.03.2024	<p>Kanapki z paszтетem, pomidorem, szczypiorkiem - 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>- paszтет 30g (mięso z indyka, wątroba z indyka, serca z indyka, tłuszcz z indyka, bułka tarta (mąka <u>pszenna</u>, drożdże, sól, woda) kasza manna (<u>z pszenicy</u>) przyprawy)</p> <p>- pomidor , szczypiorek 40g</p> <p>Herbata z cytryną– 200 ml (woda, mieszanekaczarnychherbatceljiońskichindyjskich;cytryna)</p>	<p>Barszcz czerwony z jajkiem 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, jajko, ziemniaki; śmietana 18% : <u>śmietanka</u>, żywe kultury bakterii kwasu mlekowego; Zakwas żytni: woda, mąka <u>żytnia 650</u>, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziarnisty, sól)</p>	<p>Makaron z serem 180g (makaron kokardki: mąka <u>pszenna</u> 550, kurkuma; mleko 2%: <u>mleko</u> spożywcze pasteryzowane 2 %; <u>jajka</u>, sól, woda, olejrzepakowy; ser biały półtłusty: <u>mleko</u>, żywe kultury bakterii kwasu mlekowego; jogurt naturalny: <u>mleko</u>, <u>białka mleka</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobacillus acidophilus i Bifidobacterium lactis;]</p> <p>Mus truskawkowy 50g</p> <p>Woda z cytryną 150 (woda niegazowana źródłana, sok z cytryny)</p>	<p>Rogal maślany 60g Składniki: mąka pszenno, margaryna , sól, woda , cukier, regulator kwasowości, drożdże, przeciwutleniacze.</p>
CZWARTEK 21.03.2024	<p>Kanapki z szynką, 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>- masło 82% - 7g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>)</p> <p>-szynka wieprzowa 25g</p> <p>-rządkiewka, pomidor– 40g</p> <p>kakao 200 ml (mleko 2%: <u>mleko</u> spożywcze pasteryzowane 2 %; kakao)</p>	<p>Kapuśniak 250 ml (Bulion mięsny: ćwiartka z kurczaka, szyjka 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 lubczyk), kurkuma; warzywa 100% w różnych proporcjach: marchew, pietruszka, <u>seler</u>, por; kapusta kiszona: kapusta biała, woda, sól, ziemniaki, Koncentrat pomidorowy- pasteryzowany zawartość ekstraktu 30 %; Pietruszka zielona, majeranek, kminek, sól, pieprz)</p>	<p>Kurczak w ziołach 70g (Filet z piersi kurczaka,, sól, pieprz, czerwona papryka, czosnek, tymianek, majeranek, curry, papryka czerwona słodka)</p> <p>Ryz biały 100g</p> <p>Jarzynka gotowana 100g (kalafior, brokuł, marchewka]</p> <p>Kompot 150 ml (woda, mieszanekakompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p>Mus owocowy 100ml marakuja, brzoskwinia jabłko, banan</p>

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

PIĄTEK 22.03.2024	<p style="text-align: center;">Bułka kajzerka z twarogiem i dżemem</p> <p>- bułka kajzerka 1 szt(mąka <u>pszenna typ 550</u>, 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="padding-left: 40px;">- masło 10g(<u>śmietanka pasteryzowana</u>)</p> <p style="padding-left: 40px;">-ser biały półtłusty, plastry 50g (ser biały półtłusty śmietankowy: <u>mleko pasteryzowane</u>, kultury mleczarskie)</p> <p style="padding-left: 40px;">- dżem brzoskwiniowy 20g</p> <p style="padding-left: 40px;">- pomidorki koktajlowe 50g</p> <p style="padding-left: 40px;">Kawa zbożowa 200 ml(mleko 2%: <u>mleko spożywcze pasteryzowane 2 %</u>; zboża 78% (<u>jęczmień, żyto</u>), cykoria)</p>	<p style="text-align: center;">Zupa neapolitańska z makaronem</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; serek topiny, cebula, <u>makaron świderki: mąka pszenna typ 500</u>, woda<u>mąka pszenna typ 550</u>, śmietana 18%:<u>śmietanka; mleko pasteryzowane</u>, kultury mleczarskie, podpuszczka, żywe kultury bakterii; czosnek, sól, pieprz, pieprz ziołowy)</p> <p style="text-align: center;">250 ml</p>	<p style="text-align: center;">Paluszki rybne70g</p> <p>(<u>mintaj, bułka tarta, mąka pszenna typ 550, jajo</u>, przyprawy: sól, pieprz, koperek świeży, czosnek)</p> <p style="padding-left: 40px;">Ziemniaki z koperkiem 130g (ziemniaki, koperek, sól)</p> <p style="padding-left: 40px;">Marchewka z groszkiem 70g (marchewka, groszek mrożony, olej rzepakowy, pieprz)</p> <p style="padding-left: 40px;">Kompot 150 ml (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p style="text-align: center;">Kanapeczka mleczna 22g</p> <p>,czekolada 20% (cukier, miazga kakaowa, tłuszcz kakaowy, emulgator: lecytyny (soja); wanilina),cukier, tłuszcze roślinne (palmowy,),mąka pszenna ,mleko odtłuszczone w proszku, kakao, masło odwodnione ,jaja ,syrop glukozowo-fruktozowy, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu ,drożdże, aromaty,emulgator sól</p> <p style="text-align: center;">Mleko 150 ml smakowe</p>
------------------------------------	--	--	---	--