

## JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
<b>PONIEDZIAŁEK</b> <b>08.04.2024</b>	<p><b>Kanapki z pasztetem, warzywa</b>                      - bułka pszenna 50g (mąka <u>pszenna typ 650, rozczyzn żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże)                      - paszтет z indyka 50g                      - masło 10g                      (<u>śmietanka pasteryzowana</u>)                      - ogórek, szczypiorek 50g</p> <p><b>Kawa zbożowa</b> 200 ml (mleko 2%: <u>mleko spożywcze pasteryzowane 2%</u>; zboża 78% (<u>jęczmień, żyto</u>), cykorja)  <b>Zupa mleczna</b> 200 ml (mleko 2%: <u>mleko spożywcze pasteryzowane 2%</u>; ryż biały)</p>	<p><b>Zupa krem z zielonego groszku z groszkiem ptysiowym</b>                      (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; szpinak mrożony; ziemniaki, grzanki pszenne: mąka <u>pszenna typ 650</u>, mąka <u>żytnia typ 720, rozczyzn żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże; masło ekstra 82 %: <u>śmietanka pasteryzowana; mąka pszenna typ 550</u>, śmietana 18%: <u>śmietanka</u>, żywe kultury bakterii; <u>grzanki pszenne</u>, czosnek, gałka muskatołowa, sól <u>mleko pasteryzowane</u>, kultury mleczarskie, podpuszczka</p>	<p><b>Naleśniki z serem</b> 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 style="text-align: center;"><b>Kompot</b> 150 ml                      (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p><b>Jabłko 150g</b></p>
<b>WTOREK</b> <b>09.04.2024</b>	<p><b>Zupa mleczna</b> 200 ml                      (mleko 2%: <u>mleko spożywcze pasteryzowane 2%</u>; ryż biały)</p> <p><b>Kanapki z szynką, warzywa</b>                      - chleb pszenno – żytni 60g (mąka <u>pszenna typ 650</u>, mąka <u>żytnia typ 720, rozczyzn żytni typ 720</u>, sól, woda, drożdże)                      - szynka wieprzowa 25g                      - masło 10g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>)                      - pomidor, sałata 40g  <b>Herbata</b> 200 ml (woda, mieszankaczarnychherbatceljlońskichiiindyjskich)</p>	<p><b>Zupa jarzynowa z ziemniakami</b>                      (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 pietruszka i lubczyk), makaron kokardki: <u>mąka pszenna 550</u>, kurkuma; kurkuma; warzywa 100% w różnych proporcjach: marchew, pietruszka, <u>seler</u>, por; groch półki, ziemniaki, Koncentrat pomidorowy- pasteryzowany zawartość ekstraktu 30 %; Pietruszka zielona, majeranek, sól, pieprz)</p> <p style="text-align: center;">250 ml</p>	<p><b>Łazanki 250 g</b>                      (makaron pszenny, łazanki: mąka <u>pszenna makaronowa typ 500</u>, woda, kurkuma; mięso mielone wieprzowe, kapusta kiszona: kapusta biała, woda, sól, pieprz; marchew, olej rzepakowy; pulpa pomidorowa, czosnek, cebula, przyprawy: bazylija, oregano, pieprz; kmin, majeranek, pieprz ziołowy)</p> <p style="text-align: center;"><b>Kompot</b> 150 ml                      (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p><b>Bułka myślana 60g</b>                      (woda, mąka, drożdże, sól, jaja, regulator kwasowości)</p>

## JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

<b>ŚRODA</b> 10.04.2024	<p style="text-align: center;"><b>Kanapki z serem żółtym:</b></p> <p>- bułka graham, chleb pszenno żytni 60g(mąka <u>pszenna typ 650</u>, mąka <u>żytnia typ 720</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>- masło 82 % - 5g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>)</p> <p>- ser żółty 25g</p> <p><u>mleko pasteryzowane</u>, sól spożywcza, stabilizator: chlorek wapnia</p> <p>substancja konserwująca: lizozym (z jaj), kultury bakterii mlekowych (mleko), <u>podpuszczka mikrobiologiczna</u>, barwnik: annato)</p> <p>- rzodkiewka, sałata, ogórek świeży 30g</p> <p style="text-align: center;"><b>Herbata z cytryną</b> 200 ml(woda, mieszanekaczarnychherbatceljlońskichiiindyjskich; cytryna)</p>	<p style="text-align: center;"><b>Rosół</b></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; marchew, makaron nitka: <u>mąka pszenna typ 500</u>, woda;; natka pietruszki, sól, pieprz)</p> <p style="text-align: center;">250 ml</p>	<p style="text-align: center;"><b>Kurczak w ziołach 70g</b></p> <p>(Filet z piersi kurczaka,, sól, pieprz, czerwona papryka, czosnek, tymianek, majeranek, curry, papryka czerwona słodka)</p> <p style="text-align: center;"><b>Ryż biały 100g</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Jarzynka gotowana 70g</b> (kalafior, brokuł, marchewka)</p> <p style="text-align: center;"><b>Kompot 150 ml</b></p> <p>(woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p style="text-align: center;"><b>Jogurt z brzoskwiniami 150g</b></p> <p>(<u>śmietanka</u>, cukier trzcinowy, brzoskwinia 12%, <u>mleko zagęszczone</u> odtłuszczone, <u>mleko</u>, żywe kultury bakterii jogurtowych)</p>
<b>CZWARTEK</b> 11.04.2024	<p style="text-align: center;"><b>Kanapki z serem białym, szynką warzywa</b></p> <p>- chleb pszenno – żytni 60g_(mąka <u>pszenna typ 650</u>, mąka <u>żytnia typ 720</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>- -szynka drobiowa 12g</p> <p>- ser biały półtłusty, plaster 30g</p> <p>- rzodkiewka, papryka 40g</p> <p><b>Kakao</b> 200 ml(mleko 2%: <u>mleko spożywcze pasteryzowane</u> 2 %; kakao bez cukru, cukier)</p>	<p style="text-align: center;"><b>Zupa kapuśniak z ziemniakami 250 ml</b></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>; kapusta biała; pietruszka nać, koncentrat pomidorowy)</p>	<p style="text-align: center;"><b>Potrąka z warzywami 130g</b></p> <p>(filet z indyka, filet z kurczaka, marchew, seler, pietruszka, marchewka, fasolka szparagowa, groszek zielony, kukurydza, olej rzepakowy, <u>pulpa pomidorowa</u>; sól, pieprz, czosnek, tymianek)</p> <p style="text-align: center;"><b>Surówka z kapusty 70g</b></p> <p>(kapusta pekińska, jabłko, cebula, sok z cytryny, koperek świeży, sól, pieprz, olej rzepakowy)</p> <p style="text-align: center;"><b>Kasza pęczak z koperkiem 130g</b> (kasza <u>pęczak</u>, koperek, sól)</p> <p><b>Kompot 150 ml</b>(woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczka czerwona; cukier)</p>	<p style="text-align: center;"><b>Gniazdko 60g</b></p> <p>woda, JAJA, mąka PSZENNA, margaryna 80%: [olej roślinny (palmowy, rzepakowy), regulat or kwasowości]</p>

## JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY

<b>PIĄTEK</b> <b>12.04.2024</b>	<p><b>Bułka pszenna , twarożek, dżem:</b></p> <p>- bułka pszenna 1 szt (mąka <u>pszenna</u> typ 550, woda, zakwas <u>żytni</u> typ 720; margaryna (wyselekcjonowane tłuszcze i oleje roślinne, woda, sól, drożdże, cukier, sól)</p> <p>- masło 82% - 10g (<u>śmietanka pasteryzowana</u>)</p> <p><b>twarożek 60g</b> (ser biały półtłusty śmietankowy: <u>mleko pasteryzowane</u>, kultury mleczarskie; jogurt naturalny: <u>mleko</u>, <u>białka mleka</u> ,żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobaccillusacidophilusi Bifidobacteriumlactis)</p> <p>- dżem porzeczkowy/ powidła10g</p> <p><b>Kawa zbożowa200 ml</b> (mleko 2%: <u>mleko</u> spożywcze pasteryzowane 2 %; zboża 78% (<u>jęczmień</u>, <u>żyto</u>), cykorja)</p>	<p><b>Zupa ogórkowa z ryżem</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; ryż biały i brązowy; warzywa 100% w różnychproporcjach: marchew, pietruszka, <u>seler</u>, por, ogórek kiszony: ogórki, woda, sól; śmietana 18%: <u>śmietanka</u>, żywekulturybakterii kwasumelkowego; ryżbiały; przyprawy: zieleangielskie, pieprz, liśćlaurowy, lubczyk, pietruszkazielona)</p>	<p><b>Filet rybny, pieczony 70g</b> (filet z mintaja, przyprawy: sól, pieprz, mąka <u>pszenna</u> typ 500, <u>jajka</u>, bułka tarta (mąka <u>pszenna</u> typ 650, drożdże, woda, sól; olej rzepakowy )</p> <p><b>Ziemniaki z koperkiem130g</b> (ziemniaki, koperek, sól)</p> <p><b>Fasolka szparagowa zielona i żółta 70g</b> (kalafior z wody)</p> <p><b>Kompot 150 ml</b> (woda, mieszanka kompotowa: agrest, aronia, śliwka, rabarbar, wiśnia, truskawka, porzeczkaczerwona; cukier)</p>	<p><b>Serek waniliowy 100g</b></p>
------------------------------------	--	---	--	------------------------------------