

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
09.12.24. (pn.)	<p>Chleb żytni wyborowy(20g): <u>mąka żytnia</u> 60%, woda, <u>mąka pszenna graham</u>, zakwas naturalny(<u>mąka żytnia</u> , woda), drożdże, sól,</p> <p>Chleb staropolski(20g): <u>mąka pszenna</u>, <u>mąka razowa</u>, woda, drożdże, sól</p> <p>Masło 5g :82% tłuszczu, <u>śmietanka</u> pasteryzowana</p> <p>Szynka od braci (15g) : mięso wieprzowe na 100g/120g , przyprawy naturalne, papryka, sałata(10g)</p> <p>Ser żółty gouda (15g) : <u>mleko</u>, sól, stabilizator – chlorek wapnia, kultury bakterii,</p> <p>papryka, sałata(10g)</p> <p>Herbata(200g) : herbata czarna, woda, miód pszczeli,</p> <p>Jabłko(50g),</p>	<p>Kapuśniak z kiszonej kapusty z warzywami i ziemniakami (200g) : woda, pieprz prawdziwy, ziele angielskie, liść laurowy, młoda kapusta kiszona, marchew, pietruszka, <u>seler</u>, por, ziemniaki, masło, majeranek.</p> <p>Naleśniki z powidłami i białym serem (180g): (zawiera <u>mleko</u>), jajka, <u>mąka pszenna</u>, ser biały-<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii fermentacji mlekowej, powidła(śliwki węgierki, cukier</p> <p>Kompot mieszany – wyrób własny(200g): woda, wiśnia (50g), czarna porzeczką (30g), cukier (5g).</p>	<p>Kasza manna (200g): <u>mleko</u> spożywcze 2%, miód pszczeli,</p> <p>Mus owocowy: wiśnia (50g), truskawka(50g)</p> <p>Herbata z miodem (200g): woda, herbata granulowana, miód,</p>
10.12.24. (wt.)	<p>Chleb wielkopolski (20g): <u>mąka pszenna</u> typ750, woda, <u>mąka żytnia</u> typ720, zakwas naturalny(<u>mąka żytnia</u> typ720, woda), drożdże, sól, ziarna maku i sezamu</p> <p>Chleb graham(20g): <u>mąka pszenna</u>, <u>mąka razowa</u>, woda, drożdże, sól</p> <p><u>Pszenna</u>, woda, drożdże, sól</p> <p>Masło (5g) :82% tłuszczu, <u>śmietanka</u> pasteryzowana</p> <p>Poładwica z Pasieki (15g): filet z kurczaka96%, sól, cukier, przyprawy naturalne, azotyn sodu, produkt bezglutenowy,</p> <p>Ogórek kiszony(20g), sałata(20g)</p> <p>Pasta z jajka: <u>jajko</u>, szczypiorek, majonez</p> <p>Herbata z miodem(200g) : woda, herbata granulowana, miód,</p> <p>Gruszka(80g)</p>	<p>Krem z białych warzyw z makaronem(200g):, marchew, pietruszka, <u>seler</u>, <u>kalafior</u> por, cebula, pieprz prawdziwy, liść laurowy, ziele angielskie, sól niskosodowa, makaron krajanka (<u>mąka z pszenicy durum</u>, jaja). <u>śmietana</u> 18%, <u>masło</u></p> <p>Kotleciki schabowe pieczone(120g) : schab wp, <u>jajka</u>, sól niskosodowa, pieprz prawdziwy mielony, olej rzepakowy, bułka tarta (<u>mąka pszenna</u>, sól, woda, drożdże), olej rzepakowy</p> <p>Ziemniaki(150g)</p> <p>Salata z jogurtem naturalnym (160g) : <u>mleko w proszku</u> odtłuszczone, żywe kultury bakterii jogurtowych),sałata</p> <p>Kompot mieszany – wyrób własny(250g): woda, wiśnia (50g), czarna porzeczką (30g), cukier (5g).</p>	<p>Kisiel(200g): sok naturalny wiśniowy 200ml, mąka ziemniaczana (5g)</p> <p>Herbatniki pszenne(30g0: <u>mąka pszenna</u>, <u>mleko</u>, cukier waniliowy</p> <p>Kakao na mleku(200g) :może zawierać śladowe ilości : <u>soi</u>, <u>mleka</u>, <u>glutenu.</u>)</p> <p><u>mleko</u> 3,2% tł., woda, miód pszczeli</p> <p>Jabłko(120g)</p>
	<p>Chleb wielkopolski (20g): <u>mąka pszenna</u> typ750, woda, <u>mąka żytnia</u> typ720, zakwas naturalny(<u>mąka</u></p>	<p>Krupnik z kaszy jęczmiennej z warzywami i ziemniakami(200g) :przyprawy ziołowe, marchew,</p>	<p>Buleczka mleczna(40g) : mleko, drożdże,</p>

<p>11.12.24. (śr.)</p>	<p><u>żytnia</u> typ 720, woda), drożdże, sól, ziarna maku i sezamu Chleb graham (20g): <u>mąka pszenna, mąka razowa</u>, woda, drożdże, sól <u>pszenna</u>, woda, drożdże, sól Masło(5g) :82% tłuszczu, <u>śmietanka</u> pasteryzowana Owsianka na mleku z malinami(150g): <u>mleko</u> spożywcze 2%, woda, <u>płatki owsiane(30g)</u>, miód pszczeli. Kielbasa sucha z fileta (15g): filet z kurczaka-98%, mięso wieprzowe-5%, sól, przyprawy naturalne, aromaty, produkt bezglutenowy-Nik Pol Pomidor(20g), sałata(15g) Herbata z miodem(200g) : woda, herbata granulowana, miód, Mango (100g)</p>	<p>pietruszką, ziemniaki, sól niskosodowa, natka pietruszki, por, <u>śmietana 18%</u>, <u>masło</u> Gołąbki z mięsem bez zawijania(120g): mięso wieprzowe z łopatki, cebula, kapusta biała, czosnek, sól niskosodowa, majeranek, pieprz prawdziwy mielony, olej rzepakowy, <u>śmietana 18%</u>, Sos pomidorowy(80g) : woda, pomidory, <u>mąka pszenna</u> , <u>śmietana 18%</u>, liść laurowy, ziele angielskie, sól niskosodowa Ryż(100g) Surówka z selera(120g): <u>seler</u>, jogurt naturalny(<u>mleko</u>, <u>białka mleka</u> żywe kultury bakterii), brzoskwinie, sok z cytryny. Kompot mieszany – wyrób własny(200g): woda, wiśnia (50g), czarna porzeczka (30g), cukier (5g).</p>	<p>jajko, <u>mąka pszennej, orkiszowa</u> (typu 630) Masło (5g) :82% tłuszczu, <u>śmietanka</u> pasteryzowana Kakao na mleku (200g): kakao ciemne 90%, może zawierać śladowe ilości : <u>soj</u>, <u>mleka</u>, <u>glutenu</u>. mleko 2% tł., woda, miód pszczeli Jabłko(120g),</p>
<p>12.12.24. (czw.)</p>	<p>Chleb kanapkowy krojony(20g): <u>mąka pszenna</u> typ 750(75%), <u>mąka żytnia</u> (15%), woda, zakwas naturalny, drożdże, sól, ziarna maku, i sezamu Chleb żytni- razowy ze słonecznikiem (20g): pieczywo żytnie, <u>mąka żytnia(30,7%)</u>, <u>mąka żytnia razowa(20,9%)</u>, ziarna słonecznika(6,5%), <u>mąka pszenna</u> Szynka wędzona (15g) : mięso wieprzowe na 100g/ 120g , przyprawy naturalne, substancje konserwujące: azotyn sodu, Masło(5g) :82% tłuszczu, <u>śmietanka</u> pasteryzowana Pasta z kielbaski i żółtego sera(30g) : <u>ser żółty</u>, <u>kielbasa wiejska</u>, <u>śmietankowy</u>, jogurtu: <u>mleko w proszku</u> odtłuszczone, żywe kultury bakterii jogurtowych), Salata(30g), papryka czerwona(10g) Herbata malinowa (200g) : herbata malinowa woda, miód</p>	<p>Zupa cytrynowa z warzywami z makaronem(200g):, woda, sól niskosodowa, cytryna, pieprz prawdziwy, ziele angielskie, liść laurowy, marchew, pietruszka, <u>seler</u>, <u>śmietana</u>, <u>masło 18%</u>, por, makaron (<u>mąka pszenna durum</u>, jaja). Filet pieczony(80g) : filet z <u>miruny</u>, pieprz prawdziwy mielony, <u>jajka</u>, <u>mąka pszenna</u>, bułka tarta(<u>mąka pszenna</u>, sol, drożdże), olej rzepakowy Ziemniaki (150g): ziemniaki, koper świeży, Surówka z białej kapusty(150g): kapusta biała, koper, marchew Kompot mieszany – wyrób własny(250g): woda, wiśnia, czarna porzeczka, cukier.</p>	<p>Budyń śmietankowy na mleku- wyrób własny(120g): mąka ziemniaczana(może zawierać <u>gluten</u>) <u>mleko 2%</u>, <u>miód</u> Truskawki (80g) w formie musu Herbata(200g) : herbata, cytryna, <u>miód pszczeli</u></p>

	Marchewka do chrupania(100g)		
13.12.24. (pt.)	<p>Chleb wielkopolski(20g) : <u>mąka pszenna</u> typ750, woda, <u>mąka żytnia</u> typ720, zakwas naturalny(<u>mąka żytnia</u> typ720, woda), drożdże, sól, ziarna maku i sezamu</p> <p>Buleczka graham(20g): <u>mąka pszenna</u>, <u>mąka razowa</u>, woda, drożdże, sól</p> <p>Masło (5g) :82% tłuszczu, <u>śmietanka</u> pasteryzowana</p> <p>Powidła śliwkowe(15g): powidła(śliwki węgierki, cukier)</p> <p>Kielbasa szynkowa(15g): mięso wp60%, woda, sól, skrobia ziemniaczana, błonnik, białko wp kolagenowe, glukoza, cukier, ekstrakty przyprawowe, aromat dymu wędzarnego, olej rzepakowy</p> <p>Papryka czerwona(20g), szczypiorek(10g)</p> <p>Mleko z miodem(200g): <u>mleko 2%</u>, miód pszczeli</p> <p>Jabłko(100g)</p>	<p>Zupa kartoflanka z warzywami (200g) :przyprawy ziołowe, marchew, pietruszka, , ziemniaki, sól niskosodowa, natka pietruszki, por, <u>śmietana 18%</u>,<u>masło</u></p> <p>Sos mięsno -pomidorowy(180g) : szynka wp, cebula, sól niskosodowa, majeranek, pieprz mielony prawdziwy, pomidory pelati, olej rzepakowy</p> <p>Makaron(50g) : makaron (<u>mąka pszenna durum</u>, <u>jaja</u>).</p> <p>Kompot owocowy – wyrób własny (250g) : woda, wiśnia (50g), czarna porzeczka (30g), cukier (5g).</p>	<p>Galaretka z owocami (120g): żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości: , sok truskawkowy w proszku 1% (zagęszczony sok truskawkowy) aromat,</p> <p>Chrupki kukurydziane(40g)</p> <p>Truskawki(40g), wiśnie(40g)</p> <p>Kawa mleczna(200g) : kawa inka :zboża 93 % (<u>jęczmień</u>, <u>żyto</u>) cykoria, burak cukrowy – prażone., <u>mleko 3,2%otł</u>, woda, miód</p>

JADŁOSPIS MOŻE ULEC ZMIANIE .

Naturalna woda źródłana do picia dla każdego dziecka przez cały pobyt w przedszkolu.

Wedliny podawane w placówce mogą zawierać śladowe ilości soi i gorczycy.

Alergeny oznaczone poprzez podkreślenie