

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
16.12.24. (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, substancje</p> <p>Papryka(20g), sałata(10g)</p> <p>Jajko na twardo: jajko(25g),</p> <p>Herbata(250g) : herbata czarna, woda, miód pszczeli,</p> <p>Jabłko(100g)</p>	<p>Ogórkowa z warzywami i ziemniakami(200g) :przyprawy ziołowe, marchew, pietruszka, <u>seler</u> , ziemniaki, sól niskosodowa, natka pietruszki, por, <u>śmietana 18%</u>,<u>masło</u>,ogórek kiszony</p> <p>Pierogi z serem(100g) : (zawiera <u>mleko</u>), <u>jajka</u>, <u>mąka pszenna</u>, ser biały półtłusty (ser twarogowy z <u>mleka</u>)</p> <p>Sos truskawkowy: truskawka (80g)</p> <p>Kompot mieszany – wyrób własny(200g): woda, wiśnia (50g), czarna porzeczka (30g), cukier (5g).</p>	<p>Płatki ryżowe na mleku (120g): płatki ryżowe, <u>mleko</u> spożywcze 2%, miód pszczeli,</p> <p>Truskawki(80g)</p> <p>Herbata (200g): herbata czarna woda, miód pszczeli</p>
17.12.24. (wt.)	<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</p> <p>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></p> <p>Szynka wędzona(15g) : mięso wieprzowe na 100g/ 120g , przyprawy naturalne,</p> <p>Papryka(20g), sałata (10g)</p> <p>Ser żółty gouda (15g) : <u>mleko</u>, sól, stabilizator – chlorek wapnia, kultury bakterii,</p> <p>Masło (5g) :82% tłuszczu, <u>śmietanka</u> pasteryzowana</p> <p>Herbata(200g) : herbata czarna,woda, miód</p> <p>Jabłko (120g)Mango(40g)</p>	<p>Barszczyk czerwony z warzywami i makaronem:, marchew, buraki, pietruszka, <u>seler</u> ,por, cebula, pieprz prawdziwy, liść laurowy, ziele angielskie, sól niskosodowa, makaron (<u>mąka pszenna z durum</u>, <u>jaja</u>)<u>śmietana 18%</u>, <u>masło</u></p> <p>Kotleciki drobiowe(120g) : filet z kurczaka, <u>jajka</u>, marchew, papryka, natka pietruszki świeża, sól niskosodowa, pieprz prawdziwy mielony, olej rzepakowy, bułka tarta (<u>mąka pszenna</u>, sól, woda, drożdże), olej rzepakowy</p> <p>Ziemniaki(150g)</p> <p>Ogórek zielony z jogurtem naturalnym (160g) : Ogórek zielony, jogurt naturalny(<u>mleko w proszku</u> odtłuszczone, żywe kultury bakterii jogurtowych),</p> <p>Kompot mieszany – wyrób własny(250g): woda, wiśnia (50g), czarna porzeczka (30g), cukier (5g).</p>	<p>Chalka(40g) : mleka, drożdży, jajko mąka pszennej, orkiszowa (typu 630)</p> <p>Masło(5g) :82% tłuszczu, <u>śmietanka</u> pasteryzowana</p> <p>Kakao na mleku (200g):może zawierać śladowe ilości : <u>soi</u>, <u>mleka</u>, <u>glutenu</u>. <u>mleko 2% tł.</u>, woda, miód pszczeli</p> <p>Jabłko(120g),</p>
	<p>Chleb graham(20g): <u>mąka pszenna</u>, <u>mąka</u></p>	<p>Rosół z warzywami i makaronem(200g):, marchew,</p>	<p>Makaron z serem(200g): makaron (<u>mąka</u></p>

<p>18.12.24. (śr.)</p>	<p><u>razowa</u>, woda, drożdże, sól Masło (5g) :82% tłuszczu, <u>śmietanka</u> pasteryzowana Parówki z szynki: mięso wieprzowe z szynki (90%), woda, sól, błonnik roślinny (PSZENNY bezglutenowy, grochowy, babki jajowatej), skrobia modyfikowana ziemniaczana, aromaty, przyprawy, ekstrakty przypraw, Przecier pomidorowy własnej produkcji (20g): pomidory, przyprawy ziołowe Herbata(200g) :.herbata,cytryna, woda, miód Gruszka(30g)</p>	<p>pietruszka, <u>seler</u> ,udko z kurczaka, por, cebula, pieprz prawdziwy, liść laurowy, ziele angielskie, sól niskosodowa, makaron krajanka (<u>mąka z pszenicy durum, jaja</u>)koper, <u>śmietana 18%, masło</u> Potrąka z kurczaka (120g) : udziec z kurczaka, groszek, <u>koper, śmietana 18%,</u> Ryż(150g) Surówka z ogórka kiszzonego i jabłka(100g): ogórek kiszony, jabłko, jogurt naturalny(<u>mleko w proszku</u> odtłuszczone, żywe kultury bakterii jogurtowych) Kompot mieszany – wyrób własny(250g): woda, wiśnia (50g), czarna porzeczka (30g), cukier (5g).</p>	<p><u>pszenna z durum, jaja</u>),ser biały półtłusty (ser twarogowy z <u>mleka</u>), <u>mleko</u> spożywcze 2%, miód pszczeli, Mus truskawkowy (80g) Herbata z miodem(200g): woda, herbata granulowana, miód,</p>
<p>19.12.24. (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</u>(30,7%), <u>mąka żytnia</u> razowa(20,9%), ziarna słonecznika(6,5%), <u>mąka pszenna</u> Szynka wędzona (15g) : mięso wieprzowe na 100g/ 120g , przyprawy naturalne, Pasta z jajka i awokado (20g): jajko, awokado, szczypiorek,: jogurt naturalny (<u>mleko, mleko w proszku</u> odtłuszczone, żywe kultury bakterii jogurtowych Masło 5g :82% tłuszczu, <u>śmietanka</u> pasteryzowana Salata(15g), papryka czerwona(15g), Jabłko(50g),Melon(60g)</p>	<p>Zupa fasolowa z warzywami i ziemniakami(200g) :przyprawy ziołowe, marchew, pietruszka, <u>seler</u> ,fasola, ziemniaki, sól niskosodowa, natka pietruszki, por, <u>śmietana 18%,masło,</u> Pulpeciki drobiowe(100g): filet drobiowy przyprawy ziołowe, <u>mąka pszenna, jajko,</u> marchewka, pietruszka, Sos pomidorowy(20g) : woda, <u>mąka pszenna</u> , <u>śmietana 18%,</u> liść laurowy, ziele angielskie, sól niskosodowa, pomidory pelatti Kasza jęczmienna(50g) Fasolka szparagowa żółta(150g) Kompot owocowy-wyrób własny(250g); woda, wiśnia (50g), czarna porzeczka (30g), cukier (10g).</p>	<p>Jogurt naturalny (200g): , jogurt naturalny(<u>mleko w proszku</u> odtłuszczone, żywe kultury bakterii jogurtowych), Mus owocowy: malina (50g), truskawka(50g) Herbata z miodem (200g): woda, herbata granulowana, miód</p>
	<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. <u>pszenna</u>,woda,drożdże, sól Masło (5g) :82% tłuszczu, <u>śmietanka</u></p>	<p>Krem z zielonego groszku z warzywami i lanymi kluseczkami(250g):, marchew, pietruszka, <u>seler</u>, zielony groszek ,por, cebula, pieprz prawdziwy, liść laurowy, ziele angielskie, sól niskosodowa, lane kluseczki (<u>mąka pszenna, mleko, jaja</u>).<u>śmietana</u></p>	<p>Koktajl (200g) : Maślanka <u>mleko</u> spożywcze 3,2%, miód pszczeli, Wiśnia(30g), (truskawka 30g) Chrupki ryżowe(30g) Herbata(200g) :herbata czarna woda,</p>

<p>20.12.24. (pt.)</p>	<p>pasteryzowana (30g):. ser biały półtłusty (ser twarogowy z <u>mleka</u>) Kielbasa krakowska (15g): mięso wieprzowe 98%, mięso wieprzowe-5%, sól, przyprawy naturalne, aromaty, Rzodkiewka(20g), Rukola (10g) Herbata z miodem (200g): woda, herbata czarna, miód, Mandarynka(120g)</p>	<p><u>18%,masło</u> Paluszki rybne(80g) filet z miruny, <u>jajka</u>, bułka czerstwa <u>pszenna</u> (<u>mąka pszenna</u>, sól, woda, drożdże), pieprz prawdziwy mielony, olej rzepakowy, bułka tarta (<u>mąka pszenna</u>, sól, woda, drożdże). Ziemniaki(150g) Surówka porowa z jabłkiem(100g): por (20g), kapusta biała(40g), jabłko(40g). Kompot mieszany – wyrób własny(250g): woda, wiśnia(40g), czarna porzeczka(30g), cukier (10g)</p>	<p>miód pszczele</p>
--	---	---	----------------------

JADŁOSPIS MOŻE ULEC ZMIANIE .

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

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

Alergeny oznaczone poprzez podkreślenie