

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
06.01.25. (pn.)		DZIEŃ WOLNY	
07.01.25. (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</u>(30,7%), <u>mąka żytnia</u> razowa(20,9%), 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)</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>Naleśniki z jabłkiem (100g) : (zawiera <u>mleko</u>), <u>jajka</u>, <u>mąka pszenna</u>, jabłka.</p> <p>Kompot mieszany – wyrób własny(200g): woda, wiśnia (50g), czarna porzeczka (30g), cukier (5g).</p>	<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: <u>jajko</u>(25g),</p> <p>Herbata(250g) : herbata czarna, woda, miód pszczeli,</p> <p>Jabłko(100g)</p>
08.01.25. (śr.)	<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</u>(30,7%), <u>mąka żytnia</u> razowa(20,9%), ziarna słonecznika(6,5%), <u>mąka pszenna</u></p> <p>Szynka wędzona (15g) : mięso wieprzowe na 100g/ 120g , przyprawy naturalne,</p> <p>Pasta z jajka i awokado (20g): jajko, awokado, szczypiorek</p> <p>Masło 5g :82% tłuszczu, <u>śmietanka</u> pasteryzowana</p> <p>Salata(15g), papryka czerwona(15g),</p>	<p>Rosół z warzywami i makaronem(200g):, marchew, 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>)<u>koper</u>, <u>śmietana 18%</u>, <u>masło</u></p> <p>Potrąka z kurczaka (120g) : udziec z kurczaka, groszek, <u>koper</u>, <u>śmietana 18%</u>,</p> <p>Ryż(150g)</p> <p>Marchewka mini z zielonym groszkiem(100g)</p> <p>Kompot mieszany – wyrób własny(250g): woda, wiśnia (50g), czarna porzeczka (30g), cukier (5g).</p>	<p>Makaron z serem(200g): makaron (<u>mąka pszenna z durum, jaja</u>),ser biały półtłusty (ser twarogowy z <u>mleka</u>), <u>mleko</u> spożywcze 2%, miód pszczeli,</p> <p>Mus truskawkowy (80g)</p> <p>Herbata z miodem(200g): woda, herbata granulowana, miód,</p>

	Jabłko(50g),Melon(60g)		
09.01.25. (czw.)	<p>Chleb graham(20g): <u>mąka pszenna, mąka razowa</u>, woda, drożdże, sól</p> <p>Masło (5g) :82% tłuszczu, <u>śmietanka</u> pasteryzowana</p> <p>Parówki z szynki: mięso wieprzowe z szynki (90%), woda, sól, błonnik roślinny (pszenny bezglutenowy, grochowy, babki jajowatej), skrobia modyfikowana ziemniaczana, aromaty, przyprawy, ekstrakty przypraw,</p> <p>Przecier pomidorowy własnej produkcji (20g): pomidory, przyprawy ziołowe</p> <p>Herbata(200g) :herbata, cytryna, woda, miód</p> <p>Gruszka(30g)</p>	<p>Kapuśniak z warzywami i ziemniakami(200g) :przyprawy ziołowe, marchew, pietruszka, <u>kapusta kiszona</u>, ziemniaki, sól niskosodowa, natka pietruszki, por, „<u>masło</u>,</p> <p>Makarom w sosie mięsno- pomidorowym(120g) : makaron (<u>mąka pszenna z durum, jaja</u>)szynka wp, <u>mąka pszenna , śmietana 18%</u>, liść laurowy, ziele angielskie, sól niskosodowa, pomidory pelatti</p> <p>Kompot owocowy-wyrób własny(250g); woda, wiśnia (50g), czarna porzeczka (30g), cukier (10g).</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, mleka, glutenu. mleko 2% tł.</u>, woda, miód pszczeli</p> <p>Jabłko(120g),</p>
10.01.25. (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. <u>pszenna</u>,woda,drożdże, sól</p> <p>Masło (5g) :82% tłuszczu, <u>śmietanka</u> pasteryzowana (30g):. ser biały półtłusty (ser twarogowy z <u>mleka</u>)</p> <p>Kielbasa krakowska (15g): mięso wieprzowe 98%, mięso wieprzowe-5%, sól, przyprawy naturalne, aromaty,</p> <p>Pasta z białego sera i rzodkiewki (20g):.: jogurt naturalny (<u>mleko, mleko w proszku</u> odtłuszczone, żywe kultury bakterii jogurtowych</p> <p>Rzodkiewka(20g), Rukola (10g)</p> <p>Herbata z miodem (200g): woda, herbata czarna, miód,</p> <p>Mandarynka(120g)</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 18%,masło</u></p> <p>Paluszki rybne(80g) filet z miruny, <u>jajka</u>, bułka czerstwa <u>pszenna</u> (<u>mąka pszenna, sól</u>, woda, drożdże), pieprz prawdziwy mielony, olej rzepakowy, bułka tarta (<u>mąka pszenna, sól</u>, woda, drożdże).</p> <p>Ziemniaki(150g)</p> <p>Surówka porowa z jabłkiem(100g): por (20g), kapusta biała(40g), jabłko(40g).</p> <p>Kompot mieszany – wyrób własny(250g): woda, wiśnia(40g), czarna porzeczka(30g), cukier (10g)</p>	<p>Koktajl jagodowy(200g) : Maślanka <u>mleko</u> spożywcze 3,2%, miód pszczeli,</p> <p>Wiśnia(30g), (truskawka 30g)</p> <p>Chrupki ryżowe(30g)</p> <p>Herbata(200g) :herbata czarna woda, miód pszczeli</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