

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA + PODWIECZOREK	DRUGIE DANIE
20.06.2022 Poniedziałek	Kasza manna na mleku, chleb pszenno - żytni (60g) z masłem (10g), kiełbasą krakowską suchą, papryką czerwoną, kawa (200ml)	Kapuśniak z ziemniakami z młodej kapusty na wywarze z warzyw z dodatkiem natki (250ml), szwedzki stół warzywny - marchewka, ogórek zielony, rzodkiewka, pomidorek koktajlowy, bułka weka z masłem (10g), herbata owocowa (200ml)	Ryż zapiekany z jabłkami , polewa jogurtowo-waniliowa, cytroneta (200ml)
21.06.2022 Wtorek	Chleb wieloziarnisty (60g) z masłem (10g), twarożkiem ogórkowym (40g) z dodatkiem koperku – wyrób własny, kiełki, herbata owocowa (200ml)	Jarzynowa z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem natki (250ml), kisiel z truskawkami - wyrób własny, wafle ryżowe, woda mineralna	Filet z kurczaka w sosie kremowym z dodatkiem suszonych pomidorów, kasza bulgur, ogórek kiszony, kompot wieloowocowy (200ml)
22.06.2022 Środa	Chleb słonecznikowy (60g) z masłem (10g), pomidorem, parówka (92% mięsa z szynki) na ciepło z ketchupem, kakao (mleko) (200ml)	Pieczarkowa z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem natki (250ml), jogurt naturalny (mleko) z borówkami i wiórkami kokosowymi- wyrób własny chrupki kukurydżiane	Gołąbki z mięsem i kapustą bez zawijania, sos pomidorowy, sok pomarańczowy (200ml), owoc-jabłko
23.06.2022 Czwartek	Chleb pszenno-żytni (60g) z masłem (10g), humusem z soczewicy czerwonej - wyrób własny, ogórek zielony, kawa z mlekiem (200ml)	Krupnik z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem natki (250ml) kanapka wiosenna (chleb graham z masłem , jajko, pomidor, wiórki serowe, szczypiorek) napój owocowy (200ml)	Stek , ziemniaki z koperkiem (100ml), sałata z dipem śmietanowym (60g), kompot z czarnej porzeczki (200ml), kalarepka
24.06.2022 Piątek	Chleb wieloziarnisty (60g) z masłem (10g), sałatą, serem żółtym, rzodkiewka, kawa (200ml)	Ryżanka na wywarze z warzyw z dodatkiem natki (250ml), ślimaczki drożdżowe z serem - wypiek własny, mleko (200ml)	Ryba duszona z warzywami w sosie słodko-kwaśnym (70g), ziemniaki z koperkiem (100g), napój rumiankowy (200ml), owoc-jabłko

Na terenie kuchni w danym dniu w trakcie przygotowania posiłków produkty zawierające substancję mogące powodować alergię lub reakcję nietolerancji (zgodnie z Rozp. PEiR 1169/2011 z 25.10.2011 r. w/s przekazywania konsumentom informacji na temat żywności) oznakowanie alergenów w jadłospisie zgodne z załącznikiem dotyczącym substancji mogących powodować alergię lub reakcję nietolerancji (przyprawy używane do potraw mogą zawierać dwutlenek siarki, sezam, orzechy arachidowe, orzechy inne, soja (seler występuje w każdej zupie)).



DATA	ŚNIADANIE	ZUPA +PODWIECZOREK	DRUGIE DANIE
27.06.2022 Poniedziałek	Płatki ryżowe na mleku, chleb pszenno-żytni (60g) z masłem (10g) , pastą majonezową (40g)-wyrób własny, szczypior, pestki słonecznika ,kawa (200ml)	Grochowa z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem natki (250ml), bułka weka z masłem (10g), wędlina ,jajo ,ogórek zielony ,ser żółty, rzodkiewka, napój pomarańczowy (200ml)	Makaron z białym serem , surówka z marchwi i jabłek z dodatkiem truskawek, herbata z cytryną (200ml)
28.06.2022 Wtorek	Chleb wieloziarnisty (60g) z masłem (10g), twarożkiem z rzodkiewką i szczypiorkiem(40g) -wyrób własny, bawarka (200ml)	Ogórkowa z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem natki (250ml), chleb graham z miodem, mleko (200ml), owoc-truskawki	Wątróbka drobiowa w sosie własnym, ziemniaki z koperkiem, surówka z białej kapusty z dodatkiem zieleniny i oliwy z oliwek, kompot wieloowocowy (200ml)
29..06.2022 Środa	Chleb słonecznikowy (60g) z masłem (10g), pomidorem, jajecznica ze szczypiorkiem, kakao (mleko)(200ml)	Pomidorowa z makaronem na wywarze z warzyw z dodatkiem natki (250ml), talerz owoców, ciasteczka zbożowe, herbata (200ml)	Zapiekanka ziemniaczana z mięsem, pieczarkami ,papryką, surówka z ogórka kiszzonego, napój rumiankowo-cytrynowy (200ml)
30.06 2022 Czwartek	Chleb pszenno – żytni (60g) z masłem (10g) pastą rybna - wyrób własny szczypiorek, rzodkiewka, herbata miętowa (200ml)	Kalafiorowa z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem natki (250ml), napój mleczny z truskawkami-wyrób własny ,paluch maślany	Gulasz mięsny w sosie własnym, kasza gryczana, fasolka szparagowa z maselkiem i bułką tartą, sok owocowy (200ml), marchewka do gryzienia
01.07.2022 Piątek		Przerwa wakacyjna	

Na terenie kuchni w danym dniu w trakcie przygotowania posiłków produkty zawierające substancję mogące powodować alergię lub reakcję nietolerancji (zgodnie z Rozp. PEiR 1169/2011 z 25.10.2011 r. w/s przekazywania konsumentom informacji na temat żywności) oznakowanie alergenów w jadłospisie zgodne z załącznikiem dotyczącym substancji mogących powodować alergię lub reakcję nietolerancji (przyprawy używane do potraw mogą zawierać dwutlenek siarki, sezam, orzechy arachidowe, orzechy inne, soja (seler występuje w każdej zupie)).



Przedszkole nr 41
im. Jana Pawła II
we Wrocławiu

Na terenie kuchni w danym dniu w trakcie przygotowania posiłków produkty zawierające substancję mogące powodować alergię lub reakcję nietolerancji (zgodnie z Rozp. PEiR 1169/2011 z 25.10.2011 r. w/s przekazywania konsumentom informacji na temat żywności) oznakowanie alergenów w jadłospisie zgodne z załącznikiem dotyczącym substancji mogących powodować alergię lub reakcję nietolerancji (przyprawy używane do potraw mogą zawierać dwutlenek siarki, sezam, orzechy arachidowe, orzechy inne, soja (seler występuje w każdej zupie)).