

JADŁOSPIS W DNIACH 14.04.2025 –18.04.2025 r.

Norma żywieniowa dzieci w przedziale wiekowym 3-6 lat 1400kcal

Jadłospis przedszkolny obejmuje 75% dziennego zapotrzebowania na energię tj. 1050kcal.

Data	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 14.04.2025r.	Bułka pszenna zwykła35g Masło7g Pasztet drobiowy20g Papryka czerwona20g Kawa inka na mleku150ml (1,7)	Zupa pomidorowa z makaronem250ml na wywarze drobiowo -warzywnym (marchew, por, seler, pietruszką) Śmietana18% Ryż zapiekany z jabłkiem130g Kompot wieloowocowy150ml (1,3,7,9)	Jogurt owocowy 150g Chrupki kukurydziane pałki 3 szt. Herbata owocowa125ml (1,7)
Wtorek 15.04.2025r.	Chłka pszenna 40g Masło7g Dżem wiśniowy20g Marchewka20g Płatki czekoladowe kulki na mleku150ml (1,7) Herbata z cytryną125ml	Zupa ryżowa rosółowa250ml (marchew, por, seler, koperek, pietruszką, cebula) na wywarze drobiowo-warzywnym Gulasz wieprzowy130g Kasza jęczmienna100g Sur. z ogórka kiszzonego i marchewki50g Kompot wieloowocowy150ml (1,3,7,9)	Wafel Knoppers Jabłko 1 szt. Mleko125ml (1,7,8)
Środa 16.04.2025r.	Chleb pszenny, chleb żytni35g Masło7g Kiełbasa szynkowa wieprzowa20g Pomidor20g Kawa inka na mleku150ml (1,7)	Żurek z jajkiem i kiełbasą250ml (marchew, por, seler, pietruszką, ziemniaki, cebula) na wywarze drobiowo-warzywnym Śmietana18% Makaron z białym serem130g Kompot wieloowocowy150ml (1,3,7,9)	Deser mleczno- czekoladowy130g Rodzynki Herbata malina125ml (1,7)
Czwartek 17.04.2025r.	Chleb pszenny, chleb żytni35g Masło7g Ser żółty20g Ogórek zielony20g Herbata owocowa150ml (1,7)	Zupa kalafiorowa250ml (marchew, ziemniaki, por, seler, pietruszką, kalafior, cebula) na wywarze drobiowo-warzywnym Śmietana18% Kotlet z piersi kurczaka w panierce50g Ziemniaki100g Sur. z buraczków50g Kompot wieloowocowy150ml (1,3,7,9)	Herbatniki50g Banan 100g Mleko125ml (1,3,7)
Piątek 18.04.2025r.	Chleb pszenny, chleb żytni35g Masło7g Pasta z jaj20g Papryka czerwona20g Kawa inka na mleku 150ml (1,3,7)	Zupa wiejska250ml (marchew, por, seler, pietruszką, cebula, ziemniaki)na wywarze wieprzowo- warzywnym Pulpet z dorsza50g Ziemniaki100g Sur. z kiszonej kapusty50g Kompot wieloowocowy150ml (1,3,7,9)	Serek homogenizowany100g Mandarynka 1 szt. Herbata owocowa125ml (7)

Wywar mięsno-warzywny:

Składniki : marchew, por, pietruszka korzeń, seler korzeń (9), cebula, natka pietruszki, lubczyk, mięso: drób, wieprzowina do produkcji wywaru użyto mieszanki przypraw,

Do przygotowywania potraw w przedszkolu tj. zup, gulaszu, sosów, zapiekanek, używane są przyprawy zawierające śladowe ilości alergenów

Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji:

- 1.Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, pszenżyto, orkisz, jęczmień, owies oraz produkty pochodne),
- 2.Skorupiaki i produkty pochodne,
- 3.Jajka i produkty pochodne,
- 4.Ryby i produkty pochodne,
- 5.Orzechy ziemne (arachidowe) i produkty pochodne,
- 6.Soja i produkty pochodne,
- 7.Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą),
- 8.Orzechy (migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowce, orzechy pekan, brazylijskie oraz pochodne),
- 9.Seler i produkty pochodne,
- 10.Musztarda, gorczyca i produkty pochodne,
- 11.Ziarna sezamu i produkty pochodne,
- 12.Dwutlenek siarki (siarczany, E 220 — E 227) stężeniu powyżej 10 mg/kg lub 50 mg/l dla produktów w postaci gotowej do spożycia lub przygotowane do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców,
- 13.Łubin i produkty pochodne
- 14.Mięczaki i produkty pochodne,