

JADŁOSPIS W DNIACH 22.04.2025 –25.04.2025 r.

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

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

Data	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek			
Wtorek 22.04.2025r.	Chleb pszenny, chleb żytni35g Masło7g Paszтет drobiowy20g Papryka czerwona20g Kawa inka na mleku150ml(1,7)	Krupnik z kaszą jęczmienna250ml (marchew, por, seler, koperek, ziemniaki, pietruszka, cebula) na wywarze drobiowo-warzywnym Naleśniki z dżemem 2szt. Kompot wieloowocowy150ml (1,3,7,9)	Jogurt owocowy polski Jabłko 1 szt. Herbata czarna porzeczką125ml(7)
Środa 23.04.2025r.	Chleb pszenny, chleb żytni35g Masło7g Ser żółty20g Ogórek kiszony20g 150ml(1,7)	Zupa jarzynowa250ml (marchew, por, seler, pietruszka, ziemniaki, cebula) na wywarze drobiowo-warzywnym Śmietana18% Kotlet mielony z dorsza50g Ziemniaki100g Sur. z kiszonej kapusty50g Kompot wieloowocowy150ml (1,3,4,7,9)	Jogurt na deser owocowy125 g Rodzynki Herbata malina125ml (1,7)
Czwartek 24.04.2025r.	Chleb pszenny, chleb żytni35g Masło7g Kiełbasa szynkowa wieprzowa20g Ogórek zielony20g Herbata owocowa150ml(1,7)	Zupa rosółowa z ryżem250ml (marchew, por, seler, pietruszka, cebula) na wywarze drobiowo-warzywnym Makaron z sosem truskawkowo-jogurtowym100/80g Kompot wieloowocowy150ml(1,3,7,9)	Herbatniki50g Banan 100g Mleko125ml(1,3,7)
Piątek 25.04.2025r.	Rogal pszenny40g Masło7g Dżem truskawkowy20g Płatki śniadaniowe na mleku150ml Herbata owocowa125ml(1,3,7)	Barszcz czerwony250ml (marchew, por, seler, pietruszka, cebula, burak ćwikłowy, ziemniaki)na wywarze wieprzowo- warzywnym Śmietana18% Łazanki z kiszoną kapustą i kiełbasą130g Kompot wieloowocowy150ml(1,3,7,9)	Serek homogenizowany100g Mandarynka 1 szt. Herbata truskawkowa125ml (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,