

JADŁOSPIS W DNIACH 26.05.2025 –30.05.2025 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 26.05.2025r.	Chleb pszenny, chleb żytni35g Masło7g Paszтет drobiowy20g Pomidor20g Kakao150ml (1,7)	Krupnik z kaszą jęczmienną250ml na wywarze drobiowo- warzywnym (ziemniaki, marchew, por, seler, pietruszka) Podudzie pieczone z kurczaka 1 szt. Ziemniaki100g Marchewka mini50g Kompot wieloowocowy150ml (1,3,7,9)	Serek homogenizowany 100g Chrupki pałki kukurydziane3 sz. Herbata malinowa125ml (1,7)
Wtorek 27.05.2025r.	Chąłka pszenna35g Masło7g Dżem truskawkowy 20g Płatki kukurydziane na mleku150g Marchewka20g Herbata z cytryną150ml (1,7)	Zupa pomidorowa z makaronem250ml na wywarze drobiowo- warzywnym(marchew, por, seler, koperek, pietruszka, cebula) Śmietana18% Jajko sadzone1 szt. Ziemniaki100g Sur. z fasolki szparagowej50g Kompot wieloowocowy150ml (1,3,7,9)	Wafelek knoppers (1,3,7) Mandarynka 1 szt. Mleko 125ml
Środa 28.05.2025r.	Chleb pszenny, chleb żytni35g Masło7g Kiełbasa szynkowa20g Ogórek zielony20g Kawa inka na mleku150ml (1,7)	Zupa kalafiorowa 250ml na wywarze drobiowo-warzywnym (marchew, por, seler, pietruszka, cebula, kalafior) Śmietana18% Kotlet mielony 50g smażony w piecu konwekcyjnym. Ziemniaki100g Sur. z marchewki z ananasem50g Kompot wieloowocowy150ml (1,3,7,9)	Jogurt owocowy na deser125ml Jabłko1 szt. Herbata owocowa125ml (7)
Czwartek 29.05.2025r.	Chleb pszenny, chleb żytni35g Masło7g Ser żółty20g Ogórek zielony20g Kakao150ml (1,7)	Barszcz czerwony250ml na wywarze drobiowo- warzywnym(marchew, por, seler, pietruszka, burak ćwikłowy ziemniaki) Śmietana18% Kiełbasa z cebulką50g Ziemniaki100g Kompot wieloowocowy150ml (1,3,7,9)	Herbatniki50g Banan100g Mleko125ml (1,3,7)
Piątek 30.05.2025r.	Chleb pszenny Chleb żytni35g Masło20g Pasta rybna20g Papryka czerwona20g Herbata z cytryną150ml (1,3,4,7)	Zupa rosółowa z ryżem250ml na wywarze drobiowo- warzywnym. (marchew, por, ziemniaki, seler, cebula, pietruszka) Makaron z białym serem130g Śmietana18% Kompot wieloowocowy150ml (1,7,9)	Jogurt owocowy50g Żurawina Herbata malinowa125ml (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,