

JADŁOSPIS W DNIACH 25.08. 2025 - 29.08.2025r.

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

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

Data	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
25.08.2025r. Poniedziałek	Bułka pszenna35g Masło7g Polędwica drobiowa20g Ogórek kiszony20g Kawa inka na mleku150ml (1,7)	Krupnik z kaszą jęczmienną250ml na wywarze drobiowo- warzywnym (marchew, por, seler, pietruszka, ziemniaki) Spaghetti bolognese100/130g Kompot wieloowocowy150ml (1,7,9)	Wafel Grzesiek Jabłko Herbata malinowa125ml (1,7)
26.08.2025r. Wtorek	Chleb pszenny, chleb żytni35g Masło7g Szynka z piersi kurczaka20g Pomidor20g Kakao150ml (1,7)	Zupa kalafiorowa250ml na wywarze drobiowo- warzywnym (marchew, por, seler, ziemniaki, kalafior, pietruszka) Śmietana18% Podudzie z kurczaka 1 szt. Ziemniaki100g Sur. marchewką i groszkiem50g Kompot truskawkowy150ml (1,3,7,9)	Serek homogenizowany150g Śliwki 2szt. Herbata truskawkowa125ml (7)
27.08.2025r. Środa	Chleb pszenny, chleb żytni35g Masło7g Ser żółty20g Ogórek zielony20g Herbata z cytryną150ml (1,7)	Barszcz czerwony250ml na wywarze drobiowo- warzywnym(marchew, por, seler, pietruszka, cebula) Śmietana18% Kotlet pożarski50g Ziemniaki100g Sur. Colesław50g Kompot wieloowocowy150ml (1,3,7,9)	Wafel knoppers Arbuz 1 szt. Herbata owocowa125ml (7)
28.08.2025r. Czwartek	Chleb pszenny, chleb żytni35g Masło7g Pasta rybna20g Papryka czerwona20g Kawa inka na mleku150ml (1,3,4,7)	Zupa szczawiowa z jajkiem250ml na wywarze drobiowo- warzywnym(seler, por, cebula, pietruszka, marchew, szcaw) Śmietana18% Makaron z sosem truskawkowo-jogurtowym100/80g Kompot śliwkowy150ml (1,3,7,9)	Kulki serowe40g Banan100g Herbata cytrynowa125ml (1,3,7)
29.08.2025r. Piątek	Rogal pszenny35g Masło7g Dżem truskawkowy20g Marchewka20g Płatki kukurydziane na mleku150ml Herbata owocowa125ml (1,7)	Zupa fasolowa250ml na wywarze drobiowo- warzywnym(seler, por, pietruszka, marchewka, fasola, ziemniaki) Schab w sosie własnym50/80g Ziemniaki100g Sur. z buraczków50g Kompot truskawkowy150ml (1,7,9)	Jogurt na deser125ml Jabłko1 szt. 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,