

JADŁOSPIS W DNIACH 20.04-24.04.2026r.

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 20.04.2026r. | Chleb pszenny, chleb żytni35g Masło7g Paszтет drobiowy20g Papryka czerwona20g Kakao150ml 1,7 | Zupa krupnik z kaszą jęczmienną 250ml na wywarze drobiowo-warzywnym.(marchew, por, seler, pietruszka, cebula, ziemniaki) Naleśnik z dżemem1 szt. Kompot wieloowocowy150ml 1,3,7, | Jogurt owocowy125ml Chrupki kukurydziane pałki3 szt. Herbata owocowa125ml 7 |
| Wtorek 21.04.2026r. | Chleb pszenny, chleb żytni35g Masło 7g Kiełbasa szynkowa wieprzowa20g Ogórek kiszony20g Kawa inka na mleku150ml (1,6,7) | Zupa kalafiorowa250ml na wywarze drobiowo – warzywnym (marchew, kalafior, por, seler, pietruszka, cebula, ziemniaki) Śmietana18% Łazanki z kiszoną kapustą i kiełbasą Kompot wieloowocowy150ml (1,3,6,7,9) | Serek homogenizowany 125g Rodzynki Herbata malinowa125ml (7) |
| Środa 22.04.2026r. | Chleb pszenny, chleb żytni35g Masło7g Twarożek śmietankowy20g Pomidor, szczypiorek20g Herbata truskawkowa125ml (1,7) | Zupa rosółowa z ryżem250ml (marchew, por, seler, pietruszka) na wywarze drobiowo-warzywnym. Kotlet schabowy 50g smażony w piecu konwekcyjnym Ziemniaki100g Sur. Colesław50g Kompot wieloowocowy150ml (1,3,7,9) | Kulki serowe1 szt. Mandarynka 1szt. Mleko125ml (1,3,7,8) |
| Czwartek 23.04.2026r. | Bułka pszenna35g Masło7g Ser żółty 20g Ogórek zielony20g Herbata owocowa 150ml (1,7) | Barszcz biały z jajkiem250ml (marchew, por, seler, ziemniaki, pietruszka, cebula) na wywarze drobiowo-warzywnym Śmietana18% Bułki na parze2szt. z sosem jogurtowo- waniliowym45g Sur. z marchewki, jabłka, ananasa.50g Kompot wieloowocowy150ml (1,3,7,9) | Ciasto czekoladowo-orzechowe40g Banan100g Herbata owocowa125ml (1,3,7) |
| Piątek 24.04.2026r. | Chleb pszenny, chleb żytni35g Masło7g Pasta rybna 20g Ogórek kiszony20g Kakao150ml (1,3,4,7) | Zupa pieczarkowa z makaronem250ml (marchew, por, seler, pietruszka, cebula, pieczarki) na wywarze drobiowo- warzywnym Gulasz z szynki wieprzowej130g Kasza jęczmienna100g Sur. z kiszzonego ogórka i marchewki50g Kompot truskawkowy150ml (1,7,9) | Serek homogenizowany 120g Kiwi1 szt. Herbata z czarnej porzeczki125ml (7) |

Zastrzegamy sobie prawo do zmian w jadłospisie.

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,