

JADŁOSPIS W DNIACH 27.04-30.04.2026r.

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 27.04.2026r. | Chleb pszenny, chleb żytni35g Masło7g Paszтет drobiowy pieczony20g Ogórek kiszony20g Kakao150ml 1,7 | Zupa grochowa na wywarze wieprzowo- warzywnym.(por, marchew, seler, pietruszka, cebula, ziemniaki, groch łuskany) Makaron z białym serem130g Kompot wieloowocowy150ml 1,3,7,9 | Mus owocowy125g Chrupki kukurydziane pałki3 szt. Herbata owocowa125ml |
| Wtorek 28.04.2026r. | Chłonka pszenna40g Masło 7g Dżem truskawkowy20g Marchewka do pochrupania20g Płatki owsiane na mleku150ml Herbata owocowa125ml (1,3,7) | Zupa wiejska 250ml na wywarze drobiowo – warzywnym (marchew, por, seler, pietruszka, cebula, ziemniaki) Kotlet mielony z dorsza 50g smażony w piecu konwekcyjnym Ziemniaki100g Sur. z białej kapusty50g Kompot wieloowocowy150ml (1,3,4,7,9) | Jogurt owocowy125g Jabłko1 szt. Herbata malinowa125ml (7) |
| Środa 29.04.2026r. | Chleb pszenny, chleb żytni35g Masło7g Kiełbasa szynkowa wieprzowa20g Pomidor 20g Kakao150ml (1,6,7) | Zupa ziemniaczana250ml (marchew, por, seler, pietruszka, ziemniaki) na wywarze drobiowo- warzywnym. (Śmietana18%) Jajko sadzone1 szt. Ziemniaki100g Mizeria z ogórków50g(jogurt naturalny) Kompot wieloowocowy150ml (1,3,7,9) | Wafel Grzesiek Rodzynki Herbata cytrynowa 125ml (1,7) |
| Czwartek 30.04.2026r. | Bułka pszenna35g Masło7g Polędwica drobiowa 20g Ogórek zielony20g Kawa inka na mleku150ml (1,7) | Zupa jarzynowa250ml (marchew, por, seler, ziemniaki, pietruszka, cebula, brukselka, groszek zielony, brokuł, fasola szparagowa) na wywarze drobiowo-warzywnym Śmietana18% Placki Ala pizza 2 szt. z sosem czosnkowym(papryka czerwona, pieczarki, cebula, czosnek) Kompot wieloowocowy150ml (1,3,7,9) | Babka czekoladowa40g Banan100g Mleko125ml (1,3,7) |
| Piątek | | | |

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,