

JADŁOSPIS W DNIACH 04.05-08.05.2026r.

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 04.05.2026r.	Chleb pszenny, chleb żytni35g Masło7g Parówka z cieleciną20g Ketchup Ogórek kiszony20g Kawa inka na mleku150ml 1,7	Barszcz czerwony na wywarze drobiowo- warzywnym.(por, seler, pietruszką, cebula, ziemniaki, burak ćwikłowy) Śmietana18% Racuchy z jabłkiem i bananem2 szt. Kompot wieloowocowy150ml 1,7,9	Serek homogenizowany 125g Chrupki kukurydziane pałki3 szt. Herbata owocowa125ml 7
Wtorek 05.05.2026r.	Chłonka pszenna40g Masło 7g Dżem wiśniowy20g Marchewka do pochrupania20g Płatki kukurydziane na mleku150ml Herbata owocowa125ml (1,3,7)	Zupa ogórkowa 250ml na wywarze drobiowo – warzywnym (marchew, ogórek kiszony, por, seler, pietruszka, cebula, ziemniaki) Śmietana18% Kotlet mielony wieprzowy 50g smażony w piecu konwekcyjnym Kasza bulgur100g Sur. z buraczków 50g Kompot wieloowocowy150ml (1,3,7,9)	Wafel knoppers Jabłko1 szt. Kawa inka na mleku125ml (7)
Środa 06.05.2026r.	Chleb pszenny, chleb żytni35g Masło7g Szynka z piersi kurczaka20g Pomidor 20g Herbata malinowa50ml (1,6,7)	Zupa pomidorowa z ryżem250ml (marchew, por, seler, pietruszka, cebula, koper) na wywarze drobiowo- warzywnym. (Śmietana18%) Makaron z sosem jogurtowo- truskawkowym 100/80g (jogurt naturalny) Kompot wieloowocowy150ml (1,3,7,9)	Deser monte120g Mandarynka1 szt. Herbata cytrynowa 125ml (1,7)
Czwartek 07.05.2026r.	Chleb pszenny, chleb żytni35g Masło7g Polędwica drobiowa 20g Ogórek zielony20g Kawa inka na mleku150ml (1,7)	Rosół z makaronem250ml (marchew, por, seler, pietruszka, cebula) na wywarze drobiowo-warzywnym Podudzie kurczaka1 szt. pieczone w piecu konwekcyjnym Ziemniaki100g Sur. marchewka, ananas, słonecznik 50g Kompot wieloowocowy150ml (1,3,7,9)	Babka cytrynowa40g Banan100g Mleko125ml (1,3,7)
Piątek 08.05.2026r.	Bułka pszenna40g Masło7g Pasta rybna20g Papryka czerwona20g Kakao150ml (1,3,4,7)	Zupa fasolowa250ml(fasola Jaś, ziemniaki, marchew, por, seler, pietruszką, cebula) na wywarze wieprzowo- warzywnym Spaghetti bolognese100/130g Kompot wieloowocowy150ml (1,3,6,9)	Jogurt owocowy125g Rodzynki Herbata z czarnej porzeczeki125ml

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,