

JADŁOSPIS W DNIACH 15.06-19.06.2026r.

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 15.06.2026r.	Chleb pszenny, chleb żytni35g Masło7g Paszтет drobiowy pieczony20g Papryka20g Herbata owocowa150ml 1,7	Krupnik z kaszą jęczmienną250ml na wywarze drobiowo - warzywnym. (por, seler, pietruszka, marchew, ziemniaki) Makaron z serem130g Kompot wieloowocowy150ml 1,3,7,9	Jogurt owocowy 125g Żurawina Herbata owocowa125ml 7
Wtorek 16.06.2026r.	Chłka pszenna40g Masło7g Dżem truskawkowy20g Płatki kukurydziane na mleku150ml Marchewka do pochrupania20g Herbata malinowa125ml (1,3,7)	Zupa wiejska250ml na wywarze drobiowo – warzywnym (marchew, por, seler, pietruszka, cebula, ziemniaki) Paluszki rybne 3 szt. smażone w piecu konwekcyjnym Ziemniaki100g Sur. z białej kapusty50g Kompot wieloowocowy150ml (1,3,4,7,9)	Herbatniki50g Jabłko1 szt. Kawa inka na mleku125ml (1,7)
Środa 17.06.2026r.	Chleb pszenny, chleb żytni35g Masło7g Polędwica drobiowa20g Ogórek zielony 20g Kawa inka na mleku150ml (1,7)	Zupa kalafiorowa 250ml (marchew, por, seler, pietruszka, cebula, koper, kalafior, ziemniaki) na wywarze drobiowo-warzywnym. Śmietana18% Spaghetti bolognese100/130g Kompot wieloowocowy150ml (1,3,7,9)	Kulka serowa 1 szt. Arbuz60g Herbata owocowa125ml (1,3,7)
Czwartek 18.06.2026r.	Chleb pszenny, chleb żytni35g Masło7g Ser żółty20g Pomidor20g Herbata malinowa150ml (1,7)	Zupa rosółowa z ryżem250ml na wywarze drobiowo – warzywnym (marchew, por, seler, pietruszka,) Łazanki z kiszoną kapustą 130g Kompot wieloowocowy150ml 1,6,9	Babka cytrynowa40g Banan100g Mleko125ml (1,3,7)
Piątek 19.06.2026r.	Chleb pszenny, chleb żytni35g Masło7g Pasta z jaj20g Papryka czerwona20g Kawa inka na mleku150ml (1,3,7)	Zupa grochowa250ml na wywarze drobiowo – warzywnym (marchew, por, seler, pietruszka, groch, ziemniaki) Pierogi ruskie 3 szt. Sur. z czerwonej kapusty 50g Kompot wieloowocowy150ml 1,3,7,9	Serek homogenizowany130g Jabłko1 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,