

Jadłospis 15.05.2023 - 19.05.2023

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

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 15.05.2023	Lane kluski na mleku (200ml) (1,3), bułka kajzerka(30g) z masłem(5g) (1,3),serek z brzoskwinia(3) (30g) Herbata z cytryną i miodem(150ml) jabłko(10g) melon(10g),gruszka(10g)	Zupa grochowa (200ml) (3,5) (na wywarze wieprzowo-warzywnym),Makaron penne ze szpinakiem i kurczakiem z białym sosem (200g) (1,2,3) Kompot truskawkowy(150ml)	Chleb pszenno-żytni(35g) z masłem(5g) (1,3) Szynka wieprzowa(20g) papryka czerwona(20g), papryka żółta(20g), herbata lipowa (150ml)
Wtorek 16.05.2023	Makaron literki na mleku 2 %(200g) (1,3) rogal(25g) z masłem(5g) (1,3) herbata z cytryną i miodem(150ml) banan(10g), kiwi(10g),ananas(10g)	Żurek z białą kielbasą i jajkiem (200ml) (1,5) (na wywarze wieprzowo-warzywnym) Kotlet mielony pieczony(80g) (1,2) ziemniaki z koperkiem(150g) (3) buraczki zasmażane (60g) (1) Kompot wieloowocowy(150ml)	Bułka maślana(40g) z masłem (5g), kisiel (150ml), jabłka(10g)
Środa 17.05.2023	Parówka na gorąco (20g) ketchup (11) chleb pszenno-żytni (30g) z masłem(5g) (1,3) kawa zbożowa na mleku 2%(150ml) herbata z cytryną i sokiem(150ml) ananas(10g), kiwi(10g), jabłko(10g)	Zupa ryżowa(200ml) (3,5) (na wywarze wieprzowo-warzywnym), bigos z młodej kapusty(120g) (11), ziemniaki(150g) (3) Kompot truskawkowy (150ml)	Chleb pszenno-żytni(35g),z masłem(5g)(1,3) pasta rybna z halibutem (30g)(8) herbata miętowa(150ml)
Czwartek 18.05.2023	Płatki orkiszowe na mleku na mleku2% ((200ml) , kawiarka (30g) z masłem(5g) (1,3), konfitura z moreli(15g), herbata z cytryną (150ml) banan(10g), mango(10g), gruszka(10g)	Zupa koperkowa(200ml) (3,5) (na wywarze drobiowo-warzywnym) polędwica w sosie pieczeniowym(130g) (1), kasza pęczak(1), marchewka w gotowana w słupkach (60g) Kompot wiśniowy (150ml)	Pizzerinki (60g) (1,3) Herbata truskawkowa (150ml)
Piątek 19.05.2023	Chleb wiejski(30g), z masłem (5g), ser żółty(20g) (3), ogórek (20g), jajko na twardo (20g), kakao z mlekiem 2%(150ml), herbata z cytryną (150ml),melon (10g), mango(10g), jabłko (10g)	Zupa ogórkowa (200ml) (5) (na wywarze wieprzowo-warzywnym) placki ziemniaczane z cukinią (120g) (1,3),sos tzatziki (100g),(3) Kompot jabłkowy z sokiem malinowym i goździkami(150ml)	Mus owocowo-warzywny, kawiarka z masłem(30g) (1,3)

Wywar mięsno-warzywny:

Składniki : marchew, por, pietruszka korzeń, seler korzeń (5), cebula, natka pietruszki, lubczyk, mięso: drób, wieprzowina lub wołowina, do produkcji wywaru użyto mieszanki przypraw, (1,2,3,4,5,6,7,11,12)

Substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, pszenżyto, orkisz, jęczmień, owies oraz produkty pochodne),
2. Jajka i produkty pochodne,
3. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą),
4. Soja i produkty pochodne,
5. Seler i produkty pochodne,
6. Orzechy ziemne (arachidowe) i produkty pochodne,
7. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowce, orzechy pekan, brazylijskie oraz pochodne),
8. Ryby i produkty pochodne,
9. Skorupiaki i produkty pochodne,
10. Mięczaki i produkty pochodne,
11. Musztarda, gorczyca i produkty pochodne,
12. Ziarna sezamu i produkty pochodne,
13. Dwutlenek siarki (siarczany, E 220 – E 227) stężeniu powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l dla produktów w postaci gotowej do spożycia lub przygotowane do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców,
14. Łubin i produkty pochodne