**JADŁOSPIS**

 75% całodziennego zapotrzebowania kalorycznego dla dzieci w wieku przedszkolnym wynosi 1050kcal

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ŚNIADANIE II ŚNIADANIE****ok 25%-30%(350-420 kcal)** | **OBIAD****ok 30%- 35%(420-490kcal)** | **PODWIECZOREK** **ok 15%-20%(210-280kcal)** |
| **PONIEDZIAŁEK 04.08.2025** |
| Stół szwedzki Owsiank na mleku, pieczywo mieszane(chleb razowy, żytni z dynią, białe pieczywo) krakowska parzona , ser żółty, papryka, ogórek zielony, herbata Melissa niesłodzona | Morelesuszone owoce i mix ziaren (orzechy nerkowca, orzechy włoskie, morele, żurawina, pestki słonecznika , dyni) | Pomidorowa ze świeżych pomidorów, śmietaną 18%, z makaronem nitki, pierś z kurczaka panierowana z pieca, kasza pęczak, mizeria z jogurtem naturalnymlemoniada niesłodzona | Müsli owocowe z jogurtem naturalnym, pieczywo wieloziarniste z masłemherbata rumiankowa niesłodzona |
| *alergeny: 1, 7, 3* | *Alergeny: 8, 5* | *Alergeny: 1, 3,7, 9* | *Alergeny: 1, 7, 11* |
| **WTOREK 05.08.2025** |
| Stół szwedzki Kawa inka na mleku, pieczywo mieszane(chleb razowy, żytni z dynią, białe pieczywo) szynka od Szwagra, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, ogórek zielony, papryka, miód, herbata owocowa niesłodzona | Śliwkisuszone owoce i mix ziaren (orzechy nerkowca, orzechy włoskie, morele, żurawina, pestki słonecznika , dyni) | Zupa zacierkowa wiosenna, gołąbki z mięsem drobiowo-wieprzowym w sosie własnym, ziemniaki gotowane, surówka bułgarska( ogórek kiszony, papryka, cebula, jabłko), woda z cytryną i miętą niesłodzona | Bruschetta z pomidorem i mozzarellą(na ciepło) herbata z cytryną |
| *Alergeny: 1,3, 7* | *Alergeny: 8, 5* | *Alergeny: 1, 3, 7,9* | *Alergeny: 1, 7* |
| **ŚRODA 06.08.2025** |
| Stół szwedzki: Kluski lane na mleku, pieczywo mieszane z masłem, chleb razowy, żytni z dynią, białe pieczywo) krakowska parzona, twarożek ze szczypiorkiem z jogurtem naturalnym, pomidor koktajlowy, rzodkiewka herbata Melisa niesłodzona | Banan,suszone owoce i mix ziaren( orzechy nerkowca, orzechy włoskie, morele, żurawina, pestki słonecznika, dyni) | Krem z pieczarek, grzanki, spaghetti bolognese, surówki z marchwilemoniada niesłodzona | Kiełbasa z pieca, pieczywo wieloziarniste z masłem, ketchup herbata zielona niesłodzona |
| *Alergeny: 1, 7, 3* | *Alergeny:8, 5* | *Alergeny: 1, 3, 7, 9* | *Alergeny: 1, 7, 11* |
|  **CZWARTEK 07.08.2025**  |
| Stół szwedzki: Ryż na mleku, pieczywo mieszane(chleb razowy, żytni z dynią, białe pieczywo) salami, papryka, ogórek zielony, herbata z cytryną niesłodzona  | Arbuz,suszone owoce i mix ziaren( orzechy nerkowca, orzechy włoskie, morele, żurawina, pestki słonecznika, dyni) | Zupa jarzynowa z kalafiorem, ze śmietaną 18%, szaszłyk drobiowy z warzywami, ryż paraboliczny, surówka z czerwonej kapustyWoda z cytryną i miętą niesłodzona | Makaron pełnoziarnisty z polewą truskawkową, serkiem waniliowymherbata rumiankowa niesłodzona |
| *Alergeny: 1, 3, 7* | *Alergeny: 8, 5* | *Alergeny: 1, 3, 7,9* | *Alergeny: 1, 3, 7* |
| **PIĄTEK 08.08.2025** |
| Stół szwedzki: Płatki kukurydziane, pieczywo mieszane z masłem,( chleb razowy, żytni z dynią, białe pieczywo) ser żółty, papryka, ogórek zielony, dżem niskosłodzony, herbata z cytryną | Jabłkosuszone owoce i mix ziaren( orzechy nerkowca, orzechy włoskie, morele, żurawina, pestki słonecznika, dyni) | Barszcz czerwony zabielany , ze śmietaną 18%,ryba miruna z pieca, ziemniaki całe, surówka z kapusty kiszonej z marchewkąlemoniada  | Ciasto drożdżowe z kruszonkąKakao  |
| *Alergeny: 1,3, 7* | *Alergeny: 8, 5* | *Alergeny: 4, 7, 9* | *Alergeny: 1, 3, 7* |

|  |
| --- |
| ALERGENYPodane w jadłospisie liczby oznaczają wymienione niżej alergeny |
| SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI (wg załącznika II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE Nr 1169/2011 z dnia 25 sierpnia 2011 r.) |
| 1. Zboża zawierające gluten
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO2 dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców.
13. Łubin i produkty pochodne.
14. Mięczaki i produkty pochodne.
 |
| GRAMATURA POSIŁKÓW |
| Śniadanie:Zupa mlecznaPieczywoMasłoWędlina/ser żółtyPomidor, ogórekPapryka, rzodkiewkaNapójII śniadanie:OwoceWarzywaOrzechy, ziarenkaSok świeżyObiad:ZupaKotlet mielony, schabowy, z piersi kurczakaKlopsUdko kurczakaMięso duszone bez panierkiGulasz, mięso razem z sosemZiemniakiRyż, kasza, makaronSurówkaMizeriaWarzywa gotowane z wodyDodatek warzywa (pasek papryki, krążek marchewki) | 200 g35 g6 g15 g30 g20 g150 g80-100 g20-30 g5 g130 g250-300 g65 g60 g85 g55 g100-120 g150 g80-100 g100 g120 g70 g30 g | **Podwieczorek:**PieczywoMasłoWędlinapomidor, ogórek, papryka, rzodkiewkaciastko, biszkoptciastoowocesałatkaplacki ziemniaczane, racuchy | 25 g4 g15 g20 g40 g100 g50 g70 g100 g |