**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 09.06.2025** |
| Stół szwedzki Owsianka na mleku, pieczywo mieszane(chleb razowy, żytni z dynią, białe pieczywo) szynka Morlińska, ser żółty, papryka, ogórek zielony, herbata owocowa | Truskawkisuszone owoce i mix ziaren (orzechy nerkowca, orzechy laskowe, morele, żurawina, pestki słonecznika , dyni) | Zupa koperkowa, ze śmietaną 18% , antrykot z piersi kurczaka z pieca, kasza pęczak ,surówka kolorowa(papryka, ogórek zielony, pomidor ,sałata, sos winegret)lemoniada niesłodzona | Ryż zapiekany z jabłkiem i cynamonemherbata rumiankowa |
| *alergeny: 1, 7, 3* | *Alergeny: 8, 5* | *Alergeny: 1, 3,7, 9* | *Alergeny: 1, 7, 11* |
| **WTOREK 10.06.2025** |
| Stół szwedzki Mleko na gorąco, pieczywo mieszane(chleb razowy, żytni z dynią, białe pieczywo) krakowska sucha Olewnika ,filet z indyka, sałatka capresse( pomidor, ser mozzarella, sos bazyliowy z , ogórek małosolny, papryka, miód, herbata zielona niesłodzona | BananWYCIECZKA | Zupa pomidorowa z makaronem nitki ze śmietaną 18%, gulasz drobiowy w sosie słodko-kwaśnym, ryż paraboliczny, surówka bułgarska(( papryka, ogórek kiszony, cebulka, jabłko),  woda z cytryną i miętą niesłodzona | Bułka drożdżowa herbata z cytryną |
| *Alergeny: 1,3, 7* | *Alergeny: 8, 5* | *Alergeny: 1, 3, 7,9* | *Alergeny: 1, 7* |
| **ŚRODA 11.06.2025** |
| Stół szwedzki: Kasza manna , pieczywo mieszane z masłem, chleb razowy, żytni z dynią, białe pieczywo) szynka Morlińska, filet z indyka, pasta z pasta jajeczna ze szczypiorkiem, pomidorki koktajlowe, rzodkiewka, herbata owocowa | Banan,WYCIECZKA | Zupa krem z cukinii i bobu, groszek ptysiowy, kopytka polane cebulką, surówka z młodych buraczków na zimnolemoniada niesłodzona |  Bułka drożdżowaherbata Melisa |
| *Alergeny: 1, 7, 3* | *Alergeny:8, 5* | *Alergeny: 1, 3, 7, 9* | *Alergeny: 1, 7, 11* |
|  **CZWARTEK 12.06.2025**  |
| Stół szwedzki Ryż na mleku, pieczywo mieszane(chleb razowy, żytni z dynią, białe pieczywo) salami, filet z indyka, pasta z tuńczyka z ogórkiem kiszonym, papryka, ogórek zielony,  herbata rumiankowa niesłodzona | Truskawki,suszone owoce i mix ziaren( orzechy nerkowca, orzechy laskowe, morele, żurawina, pestki słonecznika, dyni) | Zupa szczawiowa z ziemniakami , śmietaną 18%, kotlet schabowy, kasza bulgur, kapusta młoda zasmażana niesłodzona | Kiełbasa z pieca, keczup, pieczywo mieszane z masłem herbata z cytryną |
| *Alergeny: 1, 3, 7* | *Alergeny: 8, 5* | *Alergeny: 1, 3, 7,9* | *Alergeny: 1, 3, 7* |
| **PIĄTEK 13.06.2025** |
| Stół szwedzki: Płatki kukurydziane, pieczywo mieszane z masłem,( chleb razowy, żytni z dynią, białe pieczywo)krakowska sucha Olewnika, ser żółty, papryka, ogórek małosolny, dżem niskosłodzony, herbata Melisa | Kiwisuszone owoce i mix ziaren( orzechy nerkowca, orzechy laskowe, morele, żurawina, pestki słonecznika, dyni) | Barszcz czerwony zabielany śmietaną 18%, ryba miruna panierowana, z pieca z , ziemniaki, surówka z kapusty młodej( kukurydza, koperek, ogórek zielony, sos winegret)lemoniada  | Cisto kruche z truskawkami z kruszonką( wyrób własny) Kakao na mleku |
| *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 |