

	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 01.09.2025	Chleb pszenno- żytni (mąka mieszana) z masłem , szynką wiejską, sałatą, pomidorem. Kakao z mlekiem 2%. Śliwka.	Zupa koperkowa (wywar mięsno- warzywny, seler, śmietana 18 %) z ryżem. Racuchy drożdżowe z jabłkami (mąka pszenna, jajka, mleko) z cukrem pudrem. Lemoniada cytrynowo- miętowa.	Weka (mąka pszenna) z masłem , pastą z makreli (ser biały , suszone pomidory, jajka , ogórek kiszony). Herbata owocowa z miodem i cytryną.
WTOREK 02.09.2025	Chleb graham (mąka pszenna graham) z masłem , serem żółtym (mleko), rzodkiewką i szczypiorkiem. Herbata z cytryną. Jabłko.	Zupa kalafiorowa (wywar warzywny, seler, śmietana 18 %) z makaronem (mąka pszenna). Eskalopki (szynka wieprzowa, mąka pszenna, jajka), ziemniaki, mizeria ze śmietaną 18 % (mleko). Kompot.	Granola owocowa (płatki owsiane , mąka owsiana i jęczmienna) z jogurtem naturalnym (mleko).
ŚRODA 03.09.2025	Chleb pszenno żytni (mąka mieszana) z masłem , polędwicą drobiową, ogórkiem kiszonym. Kawa (jęczmień, żyto) z mlekiem 2%. Jabłko.	Krupnik z ziemniakami i kaszą jęczmienną (wywar mięsno- warzywny, seler). Makaron (mąka pełnoziarnista pszenna) z kurczakiem i szpinakiem (śmietana 30%). Kalarepka. Kompot porzeczkowy.	Bułka kajzerka (mąka mieszana) z masłem , orzechowym . Banan. Mleko waniliowe.
CZWARTEK 04.09.2025	Płatki owsiane na mleku 2 % z bakaliami (siarczany)- orzechy mieszane, rodzynki, słonecznik). Weka (mąka pszenna) z masłem , serkiem łaciatym śmietankowym (mleko) ze szczypiorkiem. Herbata owocowa z cytryną. Jabłko	Zupa pieczarkowa (wywar warzywny, seler, śmietana 18%) z makaronem (mąka pszenna). Pierś z indyka duszony w sosie własnym (masło , mąka pszenna), kasza bulgur (pszenica). Mini marchewka z masłem . Kompot wieloowocowy.	Chleb żytni (mąka pszenna) z masłem , pastą z ciecierzycy (suszone pomidory, cebula), ogórek świeży. Herbata z cytryną.
PIĄTEK 05.09.2025	<u>SZWEDZKI STÓŁ:</u> Chleb pszenno- żytni (mąka mieszana) z masłem , ser żółty (mleko), serek capresse (mleko), szynka, ogórek, sałata, pomidor. Kakao z mlekiem 2%. Jabłko	Zalewajka (wywar mięsno- warzywny, seler, śmietana 18%, zakwas żytni) z ziemniakami.. Omlety z jajek z musem truskawkowym i jogurtem greckim (mleko , mąka pszenna, jajka). Kompot wieloowocowy.	Mus jabłkowy. Ciastka owsiane (płatki owsiane , mąka pszenna , mąka owsiana, jajka, mleko).

*W przypadku alergii pokarmowych potwierdzonych zaświadczeniem, dzieci otrzymują zamienniki.

*Zgodnie z informacjami od producentów, niektóre produkty mogą zawierać śladowe ilości **alergenów: gluten, mleko, jaja, soja, skrobia pszenna, błonnik pszenny, seler, gorczyca i siarczany**.

*Woda dla dzieci bez ograniczeń.

*Jadłospis może ulec zmianie.

*Oznaczenie tłustym drukiem składniki stanowią substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji na podstawie Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011r.

*Jadłospis opracowany zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dn. 26 lipca 2016r.

*Szczegółowy opis wartości odżywczych i kalorycznych, składników oraz receptur użytych do wyprodukowanych posiłków znajduje się do wglądu w kancelarii przedszkola.

* Średnie zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze w naszym przedszkolu wynosi **1050 KCAL (75% całodiennej normy żywieniowej dzieci 3-6 LAT)**