

	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 12.05.2025	Chleb krakowski (mąka mieszana) z masłem , polędwicą drobiową, ogórkiem, pomidorem. Kakao z mlekiem 2%. Jabłko.	Zupa grysikowa (wywar mięsno- warzywny, seler) Placki ziemniaczane z cukinią (mąka pszenna , jajka) z jogurtem greckim (mleko). Kalarepa. Kompot owocowy.	Weka (mąka pszenna) z masłem , pasztetem „Naturino” (mięso kurczaka 41%, wieprzowe 34%, wątróbki z kurczaka, mąka pszenna , jaja) i ogórkiem kiszonym. Herbata owocowa z cytryną.
WTOREK 13.05.2025	Chleb graham (mąka pszenna graham) z masłem , serkiem „Twój smak” (mleko) z papryką, kiełkami jarmużu. Kakao z mlekiem 2%. Jabłko	Rosół wieprzowo- drobiowy (wywar mięsno- warzywny, seler) z makronem (mąka pszenna , jaja). Mięso gotowane, ziemniaki, mizeria ze śmietaną 18%. Kompot.	Ciasto czekoladowe (mąka pszenna , jajka , mleko)- wyrób własny Sok marchewkowo- jabłkowy..
ŚRODA 14.05.2025	Chleb pszenno żytni (mąka mieszana) z masłem , szynką bukową, ogórkiem kiszonym. Kawa zbożowa (jęczmień , żyto) z mlekiem 2%. Herbata z cytryną. Jabłko.	Zalewajka (wywar mięsno- warzywny, seler , śmietana 18%, zakwas żytni) z ziemniakami. Parowańce drożdżowe z polewą truskawkową na jogurcie naturalnym (mąka pszenna , jajko , mleko). Kompot.	Bułka kajzerka (mąka mieszana) z masłem , kabanos drobiowy. Pomidorki koktajlowe. Herbata owocowa z cytryną.
CZWARTEK 15.05.2025	Płatki kukurydziane na mleku 2%. Weka (mąka pszenna) z masłem , serem żółtym (mleko) z pomidorem. Herbata owocowa z cytryną. Jabłko	Zupa pomidorowa (wywar warzywny, seler , śmietana 18%, masło) z makaronem (mąka pszenna). Filet z indyka duszony w sosie własnym (masło , mąka pszenna), kasza bulgur (pszenica), Surówka z czerwonej kapusty z oliwą (cebula , jabłko). Kompot wieloowocowy.	Chałka (mąka pszenna , jajka) z masłem . Pomarańcza. Mleko waniliowe.
PIĄTEK 16.05.2025	<u>SZWEDZKI STÓŁ:</u> Chleb pszenno- żytni (mąka mieszana) z masłem , szynką, twarogiem (mleko), ser jajko , ogórek, pomidor, szczypiorek. Herbata z cytryną. Jabłko.	Zupa brokułowa (wywar warzywny, seler , śmietana 18 %, masło) z grzankami (mąka pszenna). Ryba miruna- pieczona, panierowana (mąka pszenna , jajko , mleko), ziemniaki, bukiet jarzyn na parze z masłem (brokuł, kalafior, marchewka, fasolka). Lemoniada cytrynowa.	Granola czekoladowa (płatki owsiane , mąka owsiana i jęczmienna) z jogurtem naturalnym (mleko). Gruszka.

*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 **990 KCAL (75% całodiennej normy żywieniowej dzieci 3-6 LAT)**

Intendent

Kucharka

Dyrektor

