

	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 16.06.2025	Chleb pszenn- żytni (mąka mieszana) z masłem , parówki z szynki z ketchupem, ogórek świeży Kakao z mlekiem 2% . Jabłko	Zupa ogórkowa (wywar mięsno- warzywny, seler, śmietana 18 %) z ryżem. Racuchy drożdżowe z jabłkam (mąka pszenna, jajka, mleko) z cukrem pudrem. Kompot.	Weka (mąka pszenna) z masłem , pastą z makreli (ser biały, suszone pomidory, jajka, ogórek kiszony) . Herbata owocowa z miodem i cytryną.
WTOREK 17.06.2025	Chleb krakowski (mąka mieszana) z masłem , szynką „Zygmunta” i serem żółtym (mleko) ogórkiem, sałatą. Herbata z cytryną. Jabłko.	Zupa pieczarkowa (wywar warzywny, seler, śmietana 18 %, masło) z makaronem (mąka pszenna). Gulasz (szynka wieprzowa, mąka pszenna, masło), kasza jęczmienna . Surówka z czerwonej kapusty z oliwą (cebula, jabłko). Kompot wieloowocowy. <u>Gr. 2 i 4:</u> Bułka z masłem i serem żółtym (mleko) . Banan. Pałki kukurydziane. Woda.	Bułka kajzerka (mąka mieszana) z masłem, orzechowym . Banan. Mleko waniliowe.
ŚRODA 18.06.2025	Chleb pszenno żytni (mąka mieszana) z masłem , polędwicą drobiową, sałatą rukolą, pomidorem. Kawa (jęczmień, żyto) z mlekiem 2% . Jabłko.	Zupa koperkowa (wywar mięsno warzywny, seler, śmietana 18 %) z ryżem. Spagetti (mąka pszenna) z sosem mięsno pomidorowym (łopatka wieprzowa, pomidory pelatti). Warzywa do chrupania: marchewka, ogórek, papryka. Kompot.	Bagietka (mąka pszenna) z masłem . Ser mozzarella (mleko) z pomidorem i bazylią. Herbata z miodem i cytryną.
CZWARTEK 19.06.2025		BOŻE CIAŁO	
PIĄTEK 20.06.2025	Chleb krakowski (mąka mieszana) z masłem , pastą ze słonecznika z serem białym (mleko) ze szczypiorkiem. Herbata z cytryną. Jabłko.	Barszcz czerwony (wywar warzywny, masło, seler, śmietana 18%) z ziemniakami. Makaron (pszenica) z serem białym (mleko) i masłem z jabłkami prażonymi z cynamonem.	Mus Kubuś (jabłko, marchewka, banan). 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 pszenney, 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)**

Intendent

Kucharka

Dyrektor