

	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 27.06.2022	Chleb pszenno żytni (mąka mieszana) z masłem , indykiem z Bobrownik, sałatą rukolą, pomidorem. Kawa (jęczmień, żyto) z mlekiem 2%. Herbata z cytryną i miodem. Jabłko.	Krupnik z jarzynami (wywar mięsno warzywny, seler) z kaszą jęczmienną . Placki ziemniaczane (mąka pszenna, jajka) z jogurtem greckim (mleko), kalarepka. Kompot.	Weka (mąka pszenna) z masłem, tuńczykiem , szczypiorkiem. Herbata owocowa z miodem i cytryną.
WTOREK 28.06.2022	Chleb wieloziarnisty (mąka mieszana) z masłem , serem białym (mleko) i miodem. Kakao z mlekiem 2%. Herbata owocowa z miodem i cytryną. Jabłko.	Zupa pieczarkowa (wywar mięsno warzywny, seler, śmietana 18 %) z makaronem (mąka pszenna). Gulasz (szynka wieprzowa, masło, mąka pszenna), kasza jęczmienna . Surówka z czerwonej kapusty (jabłko, cebula, oliwa). Kompot.	Ryż z polewą truskawkową na bazie jogurtu naturalnego (mleko).
ŚRODA 29.06.2022	Chleb pszenno żytni (mąka mieszana) z masłem , szynką Wiejską, ogórkiem kiszonym, papryką. Kawa zbożowa (jęczmień, żyto) z mlekiem 2%. Herbata z cytryną i miodem. Jabłko.	Zupa jarzynowa (wywar mięsno warzywny, seler, śmietana 18 %) z ziemniakami. Parowańce drożdżowe z polewą truskawkową na jogurcie (mąka pszenna, jajko, mleko). Kompot wieloowocowy.	Bulka kajzerka (mąka mieszana) z masłem , i dżemem truskawkowym bez cukru. Chrupsy jabłkowe. Mleko waniliowe.
CZWARTEK 30.06.2022	Płatki kukurydziane na mleku 2%. Weka (mąka pszenna) z masłem , pastą z sera białego (mleko) i jajek z rzodkiewką i szczypiorkiem. Herbata owocowa z miodem i cytryną. Jabłko.	Zupa pomidorowa (wywar mięsno warzywny, seler, śmietana 18 %) z makaronem (mąka pszenna). Kotlet drobiowy smażony (filet z kurczaka, mąka pszenna, jajka), ziemniaki. Mizeria ze śmietaną 18% . Kompot truskawkowy.	Banan. Batonik mleczno kakaowy (mąka pełnoziarnista, 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 mineralna „Żywiec Zdrój” 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 **1038 KCAL (75% całodiennej normy żywieniowej dzieci 3-6 LAT)**

Intendent

Kucharka

Dyrektor