



JADŁOSPIS BEZMLECZNY DLA DZIECI W WIEKU 2,5-6 LAT O ZAPOTRZEBOWANIU ENERGETYCZNYM 1200-1400 KCAL NA DOBĘ

DZIEŃ	ŚNIADANIE 20-25% energii	OBIAD 30-35% energii	PODWIECZOREK 15% energii
PONIEDZIAŁEK 18.05	Herbata truskawkowa 200 ml Chleb wieloziarnisty 40 g (1.1,1.2,1.3) , masło roślinne 10 g, ser bezmleczny 25 g, ogórek 20 g, kiełki lucerny 5 g	Pomidorowa z włoszczyzną i ryżem (9) zabieleną napojem owsianym (1.4) 250 ml Knedle ze śliwką (1.1) 4 szt. polane sosem kokosowym 40 g Kompot śliwkowo-jabłkowy 200 ml	Jabłko 1 szt.
WTOREK 19.05	Herbata owoce leśne 200 ml Chleb żytni (1.2) 40 g, masło roślinne 10 g, polędwica sopocka (min. 95% mięsa) 25 g, pomidor 20 g, szczypiorek 10 g	Rosół z włoszczyzną i makaronem posypany natką pietruszki (1.1,9) 250 ml Pałki z kurczaka pieczone w ziołach prowansalskich 80 g, ziemniaki 130 g, surówka coleslaw z białej kapusty i marchewki z 60 g Kompot truskawkowy 200 ml	Koktajl malinowo - bananowy na jogurcie kokosowym 150 ml
ŚRODA 20.05	Herbata miętowa 200 ml Chleb witalny (1.1) 40 g, masło roślinne 10 g, smalczyk z fasoli 30 g, papryka czerwona 20 g, sałata lodowa 10 g	Zupa ziemniaczana z włoszczyzną i koperkiem zabieleną napojem owsianym (1.4,9) 250 ml Spaghetti (1.1) 130 g bolognese z mięsem z szynki i marchewką oraz pomidorami posypane serem bezmlecznym 100 g Kompot porzeczkowy 200 ml	Ciasto biszkoptowe z jagodą własnej produkcji (1.1,3) 1 szt.
CZWARTEK 21.05	Herbata malinowa 200 ml Owsianka na mleku owsianym z pieczonym jabłkiem i cynamonem 150 ml (1.4) Chleb graham (1.1,1.2) 40 g, masło roślinne 10 g, pasta jajeczna 30 g (3) , ogórek kiszony 20 g, rzodkiewka 10 g,	Zupa minestrone z cukinią, marchewką, pomidorami, selerem i makaronem (1.1,9) zabieleną mlekiem owsianym 250 ml Kąski drobiowe panierowane w kukurydzianej panierce 60 g, ziemniaczki pieczone w ziołach 130 g, buraczki gotowane z jabłkiem 60 g Kompot jabłkowy 200 ml	Banan 1 szt.
PIĄTEK 22.05	Kakao na mleku owsianym 200 ml (1.4) Chałka (1.1) 40 g, masło roślinne 10 g, nutella własnej produkcji z powideł śliwkowych, banana i kakao 40 g	Krem z dyni i marchewki posypany grzankami żytnimi (1.2,9) zabieleną napojem owsianym (1.4) 250 ml Morszczuk pieczony w panierce kukurydzianej 60 g (4) , ziemniaki 130 g, surówka z kapusty kiszzonej 60 g Kompot wiśniowo-jabłkowy 200 ml	Melon 150 g Pieczywo żytnie chrupkie 1 szt. (1.2)

Zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 1.1 pszenica, 1.2 żyto, 1.3 jęczmień, 1.4 owies, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soje i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne, 8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne, 12. Dwutlenek 1)siarki i siarczany, 13. łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.