



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 19.01	Herbata jeżynowa 200 ml Chleb marchewkowy 40 g (1.1) , masło roślinne 10 g, serek kokosowy malinowy 65 g	Rosół z makaronem (1.1) posypany natką pietruszki 250 ml (9) Ala strogonow wołowo-wieprzowy z papryką, marchewką i pomidorami 140 g, kluski śląskie 130 g (3) Kompot śliwkowy 200 ml	Pomarańcza ½ szt. Andrut kukurydziany 2 szt.
WTOREK 20.01	Herbata miętowa 200 ml Chleb witalny 40 g (1.1,11) , masło 10 g (7) , schab w ziołach 25 g, ogórek kiszony 30 g, mix kiełków 10 g	Barszcz biały z ziemniakami, jajkiem (3) i majerankiem zabieleny napojem owsianym 250 ml (1.4,9) Pulpety z indyka w sosie własnym 60 g, kasza jęczmienna 100 g (1.3) , brokuł polany oliwą 70 g Kompot truskawkowy 200 ml	Budyń śmietankowy na napoju owsianym (1.4) z mussem porzeczkowo – jabłkowym 200 ml
ŚRODA 21.01	Kawa zbożowa (1.2,1.3) na napoju owsianym 200 ml (1.4) Chleb graham 40 g (1.1) , masło roślinne 10 g, pasta z kurczaka z włoszczyzną 25 g, buraki gotowane 30 g, sałata 10 g	Krem z groszku z grzankami żytnimi 250 ml (1.2,9) Schab pieczony w sosie pieczeniowym 60 g, ziemniaki puree 130 g, surówka colesław z marchewką i jogurtem kokosowym 70 g Kompot truskawkowo – wiśniowy 200 ml	Mandarynka 1 szt. Biszkoty 1 szt. (1.1,3)
CZWARTEK 22.01	Herbata owoce leśne 200 ml Kasza manna (1.1) na napoju owsianym (1.4) z mussem jagodowo - jabłkowym 150 ml Chleb żytni z dynią 30 g (1.2) , masło roślinne 10 g, ser żółty bezmleczny 20 g, ogórek 20 g, kiełki lucerny 5 g	Zupa ziemniaczana z soczewicą zabieleną jogurtem kokosowym 250 ml (9) Makaron świderki (1.1) w sosie pomidorowo - bazyliowym podany z kawałkami pieczonego kurczaka, zieloną i żółtą fasolką szparagową 200 g, mini marchewka gotowana na parze 70 g Kompot jabłkowy 200 ml	Jabłko 1 szt.
PIĄTEK 23.01	Herbata malinowa 200 ml Chleb wieloziarnisty 40 g (1.1,1.2,1.3,11) , masło roślinne 10 g, pasta z łososia i jajka 50 g (3,4) , pomidor 30 g, ogórek kiszony 10 g	Zupa dyniowa z włoszczyzną i makaronem (1.1) zabieleną napojem owsianym 250 ml (1.4,9) Pancakes (1.1,3) polane sosem truskawkowo - waniliowym 180 g Kompot śliwkowo - jabłkowy 200 ml	Marchewka w słupkach 80 g Ciastko ze słonecznikiem własnej produkcji 1 szt. (1.1,3)

Zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011

Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr inż. Justyna Wąsik

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.