



**JADŁOSPIS BEZMLECZNY DLA DZIECI W WIEKU 1-3 LAT O ZAPOTRZEBOWANIU ENERGETYCZNYM 1000-1200 KCAL NA DOBĘ**

DZIEŃ	ŚNIADANIE 20-25% energii	OBIAD 30-35% energii	PODWIECZOREK 15% energii
PONIEDZIAŁEK 8.06	Herbata hibiskusowa 200 ml  Chleb wieloziarnisty 40 g (1.1,1.2,1.3), masło roślinne 10 g, ser edamski bezmleczny 25 g, ogórek 20 g, buraczki gotowane 20 g	Zupa koperkowa z włoszczyzną z ryżem zabelana mlekiem owsianym (1.4,9) 250 ml  Makaron fusilli 130 g (1.1) z sosem bolognese z mięsem z szynki pomidorami i włoszczyzną 100 g  Kompot śliwkowo-jabłkowy 200 ml	Melon 150 g
WTOREK 9.06	Herbata porzeczkowa 200 ml  Chleb żytni (1.2) 40 g, masło roślinne 10 g, pasta z pieczonej marchewki i słonecznika 30 g, pomidor 20 g, szczypiorek 5 g	Żurek z białą kielbaską i ziemniakami i włoszczyzną (9) 250 ml  Roladki drobiowe w jasnym sosie koperkowym na mleku owsianym (1.4) 100 g, ryż 100 g, kalafior gotowany 60 g  Kompot wiśniowo – truskawkowy 200 ml	Jabłko 1 szt.
ŚRODA 10.06	Kawa zbożowa na mleku owsianym (1.2,1.3,1.4) 200 ml  Chleb witalny (1.1) 40 g, masło roślinne 10 g, indyk gotowany 25 g, papryka czerwona 20 g, kiełki lucerny 5 g	Kapuśniak z kiszzonej kapusty z ziemniakami (9) i kminkiem 250 ml  Pierogi ukraińskie z jogurtem kokosowym 4 szt. (1.1), surówka z marchewki i jabłka 60 g  Kompot porzeczkowy 200 ml	Kisiel wiśniowy z brzoskwiniami 150 ml Pałka kukurydziana 1 szt.
CZWARTEK 11.06	Herbata jeżynowa 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 25 g (3), ogórek 20 g, biała rzodkiew 10 g	Porowa z ziemniakami i włoszczyzną zabelana napojem owsianym (1.4,9) 250 ml  Schab pieczony w sosie własnym 100 g, kasza pęczak 100 g (1.3), kapusta modra zasmażana 60 g  Kompot wiśniowo-jabłkowy 200 ml	Banan 1 szt.
PIĄTEK 12.06	Herbata truskawkowa 200 ml  Chleb żytni (1.2) 40 g, masło roślinne 10 g, twarożek kokosowy z jagodami 30 g	Rosół z włoszczyzną i makaronem posypany natką pietruszki (1.1,9) 250 ml  Filet z dorsza panierowany pieczony w piecu 60 g (1.1,4), ziemniaki 130 g, fasolka szparagowa zielona 60 g  Kompot truskawkowy 200 ml	Panna cotta na mleku owsianym z kaszą manną z musem truskawkowo-jabłkowym 150 ml (1.1,1.4)

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.