



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 07.07	Herbata rumiankowa 200 ml Chleb wieloziarnisty 40 g (1.1,1.2,1.3,11) , masło roślinne 10 g, polędwica z kurczaka 25 g, ogórek 30 g, kiełki lucerny 10 g	Zupa koperkowa z ryżem zabelana napojem owsianym 250 ml (1.4,9) Spaghetti (1.1) bolognese z mięsem z szynki i włoszczyzną z marchewką w dwóch kolorach 200g Kompot śliwkowy 200 ml	Brzoskwinia 1 szt.
WTOREK 08.07	Kawa zbożowa (1.2,1.3) na napoju owsianym 200 ml (1.4) Bułka kajzerka 40 g (1.2) , masło roślinne 10 g, dżem wiśniowy własnej produkcji 25 g	Żurek z ziemniakami i jajkiem 250 ml (3,9) Roladki z kurczaka w jasnym sosie koperkowym 60 g (1.4) , kasza bulgur 100 g (1.1) , buraczki z jabłkami 70 g Kompot truskawkowy 200 ml	Arbuz 200 g
ŚRODA 09.07	Herbata malinowa 200 ml Chleb żytni z dynią 40 g (1.2) , masło roślinne 10 g, pasta z szynki z młody włoszczyzną 25 g, ogórek 30 g, rzodkiewka 10 g	Zupa minestrone z cukinią, marchewką, pomidorami i selerem naciowym podana z makaronem 250 ml (1.1,9) Knedle z morelami 180 g (1.1,3) , jogurt kokosowy 70 g Kompot truskawkowo – wiśniowy 200 ml	Muffinka z jagodami własnej produkcji 60 g (1.1,3)
CZWARTEK 10.07	Herbata owoce leśne 200 ml Kakaowa owsianka (1.4) na napoju owsianym 150 ml (1.4) Chleb żytni 30 g (1.2) , masło roślinne 10 g, indyk gotowany 20 g, papryka czerwona 20 g, szczypiorek 5 g	Kapuśniak z młodej kapusty z ziemniakami i kminkiem 250 ml (9) Gulasz po meksykańsku z mięsem z szynki z fasolą, cukinią i kukurydzą podany z ryżem 270 g Kompot porzeczkowy 200 ml	Jabłko 1 szt.
PIĄTEK 11.07	Herbata z dzikiej róży 200 ml Chleb razowy 40 g (1.1,1.2) , masło roślinne 10 g, paprykarz własnej produkcji z dorszem 50 g (4) , ogórek kiszony 30 g, sałata 10 g	Zupa pomidorowa z ryżem posypana koperkiem zabelana napojem owsianym 250 ml (1.4,9) Placki ziemniaczane pieczone w piecu (1.1,3) polane sosem kokosowym 160 g, surówka z młodej marchewki z brzoskwiniami 70 g Kompot wiśniowy 200 ml	Banan 1 szt.

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.