



Dieta bezmleczna

Jadłospis na okres 20.11-24.11.2023 dla dzieci w wieku żłobkowym

DATA	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 20.11	Szynka wieprzowa 20 g (1,6,9,10) Dżem truskawkowy niskosłodzony 20 g Pieczywo pszenno-żytnie 45 g (1) Masło roślinna 5 g Sałata 5 g Herbata z hibiskusa 200 g	Jabłko 1 sztuka	Domowa ogórkowa z ziemniakami i koperkiem 200 ml (9,10)	Kaszotto: mix kasz z mięsiem drobiowym i kolorowymi warzywami (brokuł, marchewka i papryka) w sosie pomidorowym 150 g/ 50 ml (1) Woda źródlana 200 ml	Mus mango z płatkami owsianymi 100 g (1)
WTOREK 21.11	Szynka drobiowa 20 g (1,6,9,10) Paszтет warzywny z soczewicą i kaszą jaglaną - wyrób własny 20g (3) Pieczywo pszenno- żytnie 45 g (1) Masło roślinna 5 g Ogórek kiszony 20 g (10) Herbata malinowa 200 ml	Gruszka 1 sztuka	Zupa kalafiorowa z makaronem muszelki 200 ml (1,3,9)	Pulpet z indyka w sosie koperkowym – bezmlecznym 40 g / 50 ml (1,3) Ziemniaczki 80 g Pieczona marchewka z ziołami 50 g (10) Woda źródlana 200 ml	Pizza z serem wegańskim– wyrób własny -1 porcja (1)
ŚRODA 22.11	Pasta z jajkiem i szczypiorkiem 20 g (3,10) Szynka drobiowa 20 g (1,6,9,10) Pieczywo pszenno-żytnie 45 g (1) Masło roślinna 5 g Papryka 20 g Herbata melisa 200 ml	Melon 100g	Tradycyjny żurek z ziemniakami i kielbaską 200 ml (1,6,9,10)	Pancake drożdżowe bezmleczne z mąki pszennej 80 g (1,3) Mus czekoladowy (banan i kakao) 50 g Woda źródlana 200 ml	Weka pszenna (1)+ pasta z zielonego groszku z koperkiem i oliwą 1 sztuka 15 g
CZWARTEK 23.11	Płatki kukurydziane na mleku owsianym 180 ml (1) Schab pieczony 20 g (1,6,9,10) Pieczywo pszenno- żytnie 30 g (1) Masło roślinna 5 g Pomidor 20 g Herbata owoce leśne 200 ml	Gruszka 1 sztuka	Zupa ryżowa z warzywami i koperkiem 200 ml (9)	Siekane kotleciki z kurczakiem i cukinią 40 g (1,3) Ziemianki 80 g Radwanicka kapusta kiszona 50 g (10) Woda źródlana 200 ml	Jesienne smoothie: jabłko-banan z cynamonem 160 ml
PIĄTEK 24.11 DZIEŃ BURAKA	Szynka wieprzowa 20 g (1,6,9,10) Humus z dodatkiem buraczka 20 g (11) Pieczywo pszenno- żytnie 45 g (1) Masło roślinna 5 g Ogórek kiszony 20 g (10) Kakao na mleku owsianym 200 ml (1)	Jabłko 1 sztuka	Zupa krem z pieczonego buraka z grzankami pszennymi 150 ml (1,9)	Kotleciki rybne z mintaja z warzywami korzennymi panierowane klasycznie 40 g (1,3,4,9) Ziemniaki 80 g Colesław z oliwą 50 g Woda źródlana 200 ml	Gruszka pieczona pod kruszonką bezmleczną orzechową - 1 porcja (1,5,8)

Opracowano przez Dominikę Mikłas – dietetyka klinicznego

W jadłospisie oznaczono alergeny zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 :wykaz alergenów w załączniku do jadłospisu. Jadłospis opracowany zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. 75 % normy calodniowej dla dziecka w wieku 1- 3 lat. SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI 1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe. 2. Skorupiaki i produkty pochodne; 3. Jaja i produkty pochodne; 4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy; 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; 6. Soja i produkty pochodne; 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) 8. Orzechy, tj. migdały (Amygdalus communis L.), orzechy laskowe (Corylus avellana), orzechy włoskie (Juglans regia), orzechy nerkowca (Anacardium occidentale), orzeszki pekan (Carya illinoensis (Wangen.) K. Koch), orzechy brazylijskie (Bertholletia excelsa), pistacje/orzechy pistacjowe (Pistacia vera), orzechy makadamia lub orzechy Queensland(Macadamia ternifolia). 9. Seler i produkty pochodne; 10. Gorczyca i produkty pochodne; 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO2 dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców; 13. Łubin i produkty pochodne; 14. Mięczaki i produkty pochodne. 22.11.2011 Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej L 304/43

Niniejszy materiał nie stanowi oferty w rozumieniu Kodeksu cywilnego.

Tel. 533 121 122

catering@europea.pl

ul. Przemkowska 4, 54-426 Wrocław

facebook.com/PROporcjasmaku

