



Dieta podstawowa

Jadłospis na okres 29.04-03.05.2023 dla dzieci w wieku żłobkowym

DATA	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 29.04	Kremowy twarożek ze szczypiorkiem 20 g (7) Szynka drobiowa 20 g (1,6,9,10) Pieczywo pszenno- żytnie 45 g (1a,b) Masło 5 g (7) Ogórek 20 g Herbatka rumiankowa 200 ml	Jabłko 1 szt.	Wiosenna zupa jarzynowa z fasolką, kalafiorem i zielonym groszkiem z ziemniaczkami i koperkiem 200 ml (9)	Makaron świderki z sosem bolognese z mięsem wieprzowym i włoszczyzną 170 g (1a,3,9) Woda źródlana 200 ml	Jogurt naturalny z brzoskwiniami 100 g (7)
WTOREK 30.04	Schab pieczony 20 g (1,6,9,10) Ser żółty 20 g (7) Pieczywo wieloziarniste 45 g (1a,b,11) Masło 5 g (7) Pomidor 20 g Herbatka malinowa 200 ml	Mandarynka 1 szt.	Zupa szczawiowa zabieleną z jajkiem i ryżem 200 ml (3,7,9)	Stek wieprzowy z cebulką 40g (1a,3) Ziemniaczki 80 g Surówka z kapusty kiszzonej z marchewką i olejem rzepakowym tłoczonym na zimno 50 g (10) Woda źródlana 200 ml	Deser a'la Belriso (z kaszy jaglanej) na mleku z truskawkami 100 g (7)
ŚRODA 01.05	WOLNE				
CZWARTEK 02.05	WOLNE				
PIĄTEK 03.05	WOLNE				

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 całodniowej 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 (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (Bertholletia excelsa),

piستacje/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 DziennikUrzędowy Unii Europejskiej L 304/43

Wykaz produktów zawierających gluten: zboża zawierających gluten: pszeniczny -a, żytni -b, jęczmieński -c, owsiany -d.

Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

Niniejszy materiał nie stanowi oferty w rozumieniu Kodeksu cywilnego.

Tel. 533 121 122

catering@europa.pl

ul. Przemkowska 4, 54-426 Wrocław

facebook.com/PROporcjasmaku

