

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 06.05.2024

Mleko 3,2% (7) /Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szynka krakowska sucha Ser żółty Gouda (7) Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Sok owocowo-warzywny (jabłko-burak)	Zupa krem pomidorowy z bazylią i prażonym słończnikiem (9)	Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym i musem truskawkowym (7) Kompot owocowy/Woda	Gruszka + biszkopty bez cukru (1,3)
--	--	--	--	-------------------------------------

WTOREK 07.05.2024

Waniliowa owsianka na mleku (1,7) /Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Szynka złota (6) Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor	Melon	Zupa jarzynowa z ziemniakami (7,9)	Makaron z kurczakiem w sosie szpinakowo-śmietanowy z pomidorkami koktajlowymi i serem feta (1,7) Kompot owocowy/Woda	Jabłko + chrupki owsiane bez cukru (1,7)
--	--------------	------------------------------------	---	--

ŚRODA 08.05.2024

Herbata miętowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Dżem owocowy Twarożek kremowy (7) Warzywa: roszonka, ogórek, papryka czerwona	Koktajl mango-banan na jogurcie naturalnym (7)	Zupa krem z zielonych warzyw z chrupiącymi grzankami (1,9)	Stripsy z kurczaka w panierce kukurydzianej Ziemniaki gotowane z koperkiem Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7) Kompot owocowy/Woda	Chrupki popcornowe naturalne
---	---	--	--	------------------------------

CZWARTEK 09.05.2024

Kasza manna na mleku z jagodami (1,7) /Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo graham (1) Szynka wieprzowa biała (6) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Gruszka	Rosół drobiowy z makaronem i warzywami posypany świeżą natką pietruszki (1,9)	Gulasz wieprzowy z warzywami (9) Kasza jęczmienna perłowa (1) Kalafior gotowany Kompot owocowy/Woda	Bułeczka pszenna z miodem wielokwiatowym (1)
--	----------------	---	--	--

PIĄTEK 10.05.2024

Kakao na mleku (7) /Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo żytnie (1) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3) Twarożek zielony (7) Warzywa: sałata, pomidor, rzodkiewka	Kisiel wiśniowy (własnej roboty)	Zupa ogórkowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)	Pieczony filet z miruny w sosie koperkowym (4,7) Ryż paraboliczny Fasolka szparagowa Kompot owocowy/Woda	Banan + chrupki kukurydziane
--	---	---	---	------------------------------

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-tubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

Według norm IŻŻ **dziennie zapotrzebowanie kaloryczne dla dzieci w wieku 4-6 lat wynosi: 1400 kcal**



JADŁOSPIS ŻŁOBEK

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 06.05.2024

Mleko 3,2% (7) /Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szynka krakowska sucha Ser żółty Gouda (7) Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Sok owocowo-warzywny (jabłko-burak)	Zupa krem pomidorowy z bazylią i prażonym słończnikiem (9)	Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym i musem truskawkowym (7) Kompot owocowy/Woda	Gruszka + biszkopty bez cukru (1,3)
--	--	--	--	-------------------------------------

WTOREK 07.05.2024

Waniliowa owsianka na mleku (1,7) /Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Szynka złota (6) Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor	Melon	Zupa jarzynowa z ziemniakami (7,9)	Makaron z kurczakiem w sosie szpinakowo-śmietanowy z pomidorkami koktajlowymi i serem feta (1,7) Kompot owocowy/Woda	Jabłko + chrupki owsiane bez cukru (1,7)
--	--------------	------------------------------------	---	--

ŚRODA 08.05.2024

Herbata miętowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Dżem owocowy Twarożek kremowy (7) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Koktajl mango-banan na jogurcie naturalnym (7)	Zupa krem z zielonych warzyw z chrupiącymi grzankami (1,9)	Stripsy z kurczaka w panierce kukurydzianej Ziemniaki gotowane z koperkiem Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7) Kompot owocowy/Woda	Chrupki popcornowe naturalne
---	---	--	---	------------------------------

CZWARTEK 09.05.2024

Kasza manna na mleku z jagodami (1,7) /Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo graham (1) Szynka wieprzowa biała (6) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Gruszka	Rosół drobiowy z makaronem i warzywami posypany świeżą natką pietruszki (1,9)	Gulasz wieprzowy z warzywami (9) Kasza jęczmienna perłowa (1) Kalafior gotowany Kompot owocowy/Woda	Bułeczka pszenna z miodem wielokwiatowym (1)
--	----------------	---	--	--

PIĄTEK 10.05.2024

Kakao na mleku (7) /Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo żytnie (1) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3) Twarożek zielony (7) Warzywa: sałata, pomidor, rzodkiewka	Kisiel wiśniowy (własnej roboty)	Zupa ogórkowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)	Pieczony filet z miruny w sosie koperkowym (4,7) Ryż paraboliczny Fasolka szparagowa Kompot owocowy/Woda	Banan + chrupki kukurydziane
--	---	---	--	------------------------------

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Lubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

Według norm IŻZ dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla dzieci w wieku 1-3 lat wynosi: 1000 kcal

JADŁOSPIS DIETA BEZMLECZNA

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 06.05.2024

Napój roślinny /Herbata truskawkowa Margaryna Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szynka krakowska sucha Ser żółty roślinny Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Sok owocowo-warzywny (jabłko-burak)	Zupa krem pomidorowy z bazylią i prażonym słonecznikiem (9)	Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym roślinnym i musem truskawkowym Kompot owocowy/Woda	Gruszka + biszkopty bez cukru (1,3)
---	--	---	--	-------------------------------------

WTOREK 07.05.2024

Waniliowa owsianka na napoju roślinnym (1) /Herbata malinowa Margaryna Pieczywo pszenne (1) Szynka złota (6) Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor	Melon	Zupa jarzynowa z ziemniakami (9)	Makaron z kurczakiem w sosie szpinakowo-śmietanowy z pomidorkami koktajlowymi i tofu (1,6) Kompot owocowy/Woda	Jabłko + andruty (1)
---	--------------	----------------------------------	---	----------------------

ŚRODA 08.05.2024

Herbata miętowa Margaryna Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Dżem owocowy Twarożek kremowy roślinny Warzywa: rosłonka, ogórek, papryka czerwona	Koktajl mango-banan na jogurcie naturalnym roślinnym	Zupa krem z zielonych warzyw z chrupiącymi grzankami (1,9)	Stripsy z kurczaka w panierce kukurydzianej Ziemniaki gotowane z koperkiem Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym roślinnym Kompot owocowy/Woda	Chrupki popcornowe naturalne
--	---	--	--	------------------------------

CZWARTEK 09.05.2024

Kasza manna na napoju roślinnym z jagodami (1) /Herbata czarna z cytryną Margaryna Pieczywo graham (1) Szynka wieprzowa biała (6) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Gruszka	Rosół drobiowy z makaronem i warzywami posypany świeżą natką pietruszki (1,9)	Gulasz wieprzowy z warzywami (9) Kasza jęczmienna perłowa (1) Kalafior gotowany Kompot owocowy/Woda	Bułeczka pszenna z miodem wielokwiatowym (1)
---	----------------	---	--	---

PIĄTEK 10.05.2024

Kakao na napoju roślinnym /Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo żytnie (1) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3) Twarożek zielony roślinny Warzywa: sałata, pomidor, rzodkiewka	Kisiel wiśniowy (własnej roboty)	Zupa ogórkowa z ziemniaczkami i koperkiem (9)	Pieczony filet z miruny w sosie koperkowym b/m (4) Ryż paraboliczny Fasolka szparagowa Kompot owocowy/Woda	Banan + chrupki kukurydziane
--	---	---	--	------------------------------

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Lubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

Według norm IŻŻ **dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla dzieci w wieku 4-6 lat wynosi: 1400 kcal**

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE (DIETA Z OGRANICZENIEM PROD. ZAW. GLUTEN)

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 06.05.2024

Mleko 3,2% (7) /Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Szyńka krakowska sucha Ser żółty Gouda (7) Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Sok owocowo-warzywny (jabłko-burak)	Zupa krem pomidorowy z bazylią i prażonym słonecznikiem (9)	Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym i musem truskawkowym (7) Kompot owocowy/Woda	Gruszka + suszone jabłuszka w soku mango
--	--	---	--	--

WTOREK 07.05.2024

Waniliowa owsianka b/g na mleku (7) /Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Szyńka złota (6) Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor	Melon	Zupa jarzynowa z ziemniakami (7,9)	Makaron b/g z kurczakiem w sosie szpinakowo-śmietanowy z pomidorkami koktajlowymi i serem feta (7) Kompot owocowy/Woda	Jabłko + wafle ryżowe
--	--------------	------------------------------------	---	-----------------------

ŚRODA 08.05.2024

Herbata miętowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Dżem owocowy Twarożek kremowy (7) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Koktajl mango-banan na jogurcie naturalnym (7)	Zupa krem z zielonych warzyw z chrupiącymi grzankami b/g (9)	Stripsy z kurczaka w panierce kukurydzianej Ziemniaki gotowane z koperkiem Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7) Kompot owocowy/Woda	Muffinka bezglutenowa z morelą (3)
--	---	--	--	------------------------------------

CZWARTEK 09.05.2024

Kasza jaglana na mleku z jagodami (7) /Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Szyńka wieprzowa biała (6) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Gruszka	Rosół drobiowy z makaronem b/g i warzywami posypany świeżą natką pietruszki (9)	Gulasz wieprzowy z warzywami (9) Kasza jaglana Kalafior gotowany Kompot owocowy/Woda	Bułeczka b/g z miodem wielokwiatowym
---	----------------	---	---	--------------------------------------

PIĄTEK 10.05.2024

Kakao na mleku (7) /Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3) Twarożek zielony (7) Warzywa: sałata, pomidor, rzodkiewka	Kisiel wiśniowy (własnej roboty)	Zupa ogórkowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)	Pieczony filet z miruny w sosie koperkowym (4,7) Ryż paraboliczny Fasolka szparagowa Kompot owocowy/Woda	Banan + chrupki kukurydziane
--	---	---	---	------------------------------

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Lubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

Według norm IŻZ dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla dzieci w wieku 4-6 lat wynosi: 1400 kcal

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE (DIETA BEZJAJECZNA)

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 06.05.2024

Mleko 3,2% (7) /Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szynka krakowska sucha Ser żółty Gouda (7) Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Sok owocowo-warzywny (jabłko-burak)	Zupa krem pomidorowy z bazylią i prażonym słończnikiem (9)	Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym i musem truskawkowym (7) Kompot owocowy/Woda	Gruszka + ciasteczka jaglane
--	--	--	--	------------------------------

WTOREK 07.05.2024

Waniliowa owsianka na mleku (1,7) /Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Szynka złota (6) Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor	Melon	Zupa jarzynowa z ziemniakami (7,9)	Makaron z kurczakiem w sosie szpinakowo-śmietanowy z pomidorkami koktajlowymi i serem feta (1,7) Kompot owocowy/Woda	Jabłko + chrupki owsiane bez cukru (1,7)
--	--------------	------------------------------------	---	--

ŚRODA 08.05.2024

Herbata miętowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Dżem owocowy Twarożek kremowy (7) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Koktajl mango-banan na jogurcie naturalnym (7)	Zupa krem z zielonych warzyw z chrupiącymi grzankami (1,9)	Stripsy z kurczaka w panierce kukurydzianej Ziemniaki gotowane z koperkiem Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7) Kompot owocowy/Woda	Chrupki popcornowe naturalne
---	---	--	---	------------------------------

CZWARTEK 09.05.2024

Kasza manna na mleku z jagodami (1,7) /Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo graham (1) Szynka wieprzowa biała (6) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Gruszka	Rosół drobiowy z makaronem i warzywami posypany świeżą natką pietruszki (1,9)	Gulasz wieprzowy z warzywami (9) Kasza jęczmienna perłowa (1) Kalafior gotowany Kompot owocowy/Woda	Bułeczka pszenna z miodem wielokwiatowym (1)
--	----------------	---	--	--

PIĄTEK 10.05.2024

Kakao na mleku (7) /Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo żytnie (1) Pasta warzywna Twarożek zielony (7) Warzywa: sałata, pomidor, rzodkiewka	Kisiel wiśniowy (własnej roboty)	Zupa ogórkowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)	Pieczony filet z miruny w sosie koperkowym (4,7) Ryż paraboliczny Fasolka szparagowa Kompot owocowy/Woda	Banan + chrupki kukurydziane
--	---	---	---	------------------------------

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Lubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

Według norm IŻZ dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla dzieci w wieku 4-6 lat wynosi: 1400 kcal

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE (DIETA WEGETARIAŃSKA)

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 06.05.2024

Mleko 3,2% (7) /Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szynka roślinna Ser żółty Gouda (7) Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Sok owocowo-warzywny (jabłko-burak)	Zupa krem pomidorowy z bazylią i prażonym słończnikiem (9)	Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym i musem truskawkowym (7) Kompot owocowy /Woda	Gruszka + biszkopty bez cukru (1,3)
---	--	---	---	--

WTOREK 07.05.2024

Waniliowa owsianka na mleku (1,7) /Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Szynka roślinna Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor	Melon	Zupa jarzynowa z ziemniakami (7,9)	Makaron z ciecierzycą w sosie szpinakowo-śmietanowy z pomidorkami koktajlowymi i serem feta (1,7) Kompot owocowy /Woda	Jabłko + chrupki owsiane bez cukru (1,7)
--	--------------	---	---	---

ŚRODA 08.05.2024

Herbata miętowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Dżem owocowy Twarożek kremowy (7) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Koktajl mango-banan na jogurcie naturalnym (7)	Zupa krem z zielonych warzyw z chrupiącymi grzankami (1,9)	Nuggetsy wegetariańskie (1) Ziemniaki gotowane z koperkiem Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7) Kompot owocowy /Woda	Chrupki popcornowe naturalne
---	---	---	--	-------------------------------------

CZWARTEK 09.05.2024

Kasza manna na mleku z jagodami (1,7) /Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo graham (1) Szynka roślinna Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Gruszka	Bulion warzywny z makaronem i warzywami posypany świeżą natką pietruszki (1,9)	Gulasz z fasolą i warzywami (9) Kasza jęczmienna perłowa (1) Kalafior gotowany Kompot owocowy /Woda	Buźeczka pszenna z miodem wielokwiatowym (1)
--	----------------	---	---	---

PIĄTEK 10.05.2024

Kakao na mleku (7) /Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo żytnie (1) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3) Twarożek zielony (7) Warzywa: sałata, pomidor, rzodkiewka	Kisiel wiśniowy (własnej roboty)	Zupa ogórkowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)	Pieczony falafel z ciecierzycy w sosie koperkowym (4,7) Ryż paraboliczny Fasolka szparagowa Kompot owocowy /Woda	Banan + chrupki kukurydziane
--	---	--	---	-------------------------------------

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Lubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

Według norm IŻZ dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla dzieci w wieku 4-6 lat wynosi: 1400 kcal