**Jadłospis dla żłobka na okres 12-15 listopada 2019 r.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dzień tygodnia** | **Śniadanie****II Śniadanie** | **Zupa** | **II danie** | **Podwieczorek** |
| Wtorek12.11.19 | Chleb pszenny, grahamz **masłem,**(mąka **pszenna,** zakwas piekarski **żytni)**,filetem pieczonym drobiowym, sałatą zieloną, pomidorem, szczypiorkiem (69g),herbata z cytryną i cukrem (200 g)**II śniadanie:**Owocowy jogurt pitny z **mleka** (125 ml), biszkopty (25 g) (**mąka pszenna, jaja)**  | Krupnik zabielany z ziemniakami (200 g)((wywar z warzyw - marchew**, seler** korzeń**,** pietruszka korzeń, por, cebula, kasza **jęczmienna**, ziemniaki, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, pietruszka zielona, lubczyk)) | Naleśniki z twarogiem półtłustym (120 g) i musem truskawkowym (50 g)(mąka **pszenna, mleko**, **jajka,** woda mineralna lekko gazowana, twaróg półtłusty z **mleka**, budyń śmietankowy, cukier waniliowy, cukier kryształ, jogurt naturalny 3 % z **mleka**, olej rzepakowy, truskawki mrożone, miód wielokwiatowy)Kompot wieloowocowy (200 g)(mieszanka kompotowa mrożona - agrest, porzeczka czarna, śliwka, truskawka, cukier kryształ) | Sok warzywno-owocowy 100 % Kubuś (150 g), ciasteczka owsiane z żurawiną (16 g) (płatki **owsiane,** mąka **owsiana**, serwatka w proszku z **mleka,** ekstrakt słodu **jęczmiennego)** |
| Środa13.11.19 | Bułka graham z **masłem,** (mąka **pszenna,** zakwas piekarski **żytni)**,miodem wielokwiatowym(41,50 g),napój mleczny – kawa zbożowa (200 ml)/(**mleko 1,5 %,** kawa zbożowa -**jęczmień, żyto, pszenica,** cukier kryształ**)**Herbata z cytryną i cukrem(125 g)**II śniadanie:**Połówka gruszki, śliwki (2 szt) | Rosół drobiowy z makaronem nitka(200 g)((wywar mięsno-warzywny - porcja rosołowa drobiowa, marchew**, seler** korzeń**,** pietruszka korzeń, por, cebula, makaron (mąka **pszenna, jaja**), przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, pietruszka zielona, lubczyk)) | Ziemniaki puree,(80 g), pieczony kotlet drobiowy w panierce (35 g), mizeria (50 g)((ziemniaki**,** masło z **mleka,** koper, filet z kurczaka, mąka **pszenna, jajko**, **mleko,** bułka tarta (mąka **pszenna)**, olej rzepakowy, ogórek zielony, jogurt naturalny 3 % z **mleka**, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, kwasek cytrynowy, zioła))Kompot jabłkowo-śliwkowy (200 g)(jabłko, śliwka mrożona, cukier kryształ) | Owoce: połówka jabłka, mandarynka |
| Czwartek14.11.19 | Chleb wieloziarnisty/chleb pszenny(mąka **pszenna,** zakwas piekarski **żytni,** otręby **pszenne i żytnie)**z **masłem**, ogórkiem zielonym, papryką żółtą (44 g), pasta jajeczna ze szczypiorkiem (25 g)**(jaja**, jogurt naturalny z **mleka**), napój mleczny – kakao(200 ml)/(**mleko** 1,5 %, kakao naturalne – proszek, cukier kryształ)herbata z cytryną i cukrem(125 g)**II śniadanie:**Sok wielowitaminowy Tymbark (150 g), chrupki kukurydziane | Krem z cukinii (180 g) z grzankami graham (25 g)((wywar z warzyw -marchew**, seler** korzeń**,** pietruszka korzeń, por, cebula, cukinia, śmietana 18 % z **mleka**, chleb graham (mąka **pszenna,** zakwas piekarski **żytni),** masło z **mleka,**  przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, pietruszka zielona, lubczyk))  | Ziemniaki z wody (80 g), polędwiczki wp. w sosie własnym (80 g), surówka z marchwi i brzoskwiń (50 g)((ziemniaki, polędwiczki wp., olej rzepakowy, mąka **pszenna**, mąka ziemniaczana, cebula, śmietana 18 % z **mleka**, masło z **mleka**, marchew, brzoskwinie w syropie, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, zioła, kwasek cytrynowy))Kompot wieloowocowy (200 g)(mieszanka kompotowa mrożona - agrest, porzeczka czarna, śliwka, truskawka, cukier kryształ) | Budyń waniliowo-czekoladowy własnego wyrobu (150 g) z cząstkami kiwi (1/2)((**mleko** 1,5 %, **jaja**, cukier waniliowy, czekolada gorzka 70 % (lecytyny z **soi)**, mąka ziemniaczana, cukier kryształ, kiwi) |
| Piątek 15.11.19 | Wielozbożowe gwiazdki cynamonowe (15 g)(mąka **pszenna,** mąka **jęczmienna**, skrobia **pszenna**)z **mlekiem**, bułka graham (25 g)(mąka **pszenna,** zakwas piekarski **żytni**)z **masłem**/herbata z cytryną i cukrem (125 g)**II śniadanie:**Część banana (1/2), ćwierć jabłka | Pomidorowaz ryżem (200 g)((wywar z warzyw -marchew**, seler** korzeń**,** pietruszka korzeń, por, cebula, pomidory w puszce, sok pomidorowy 100 %, ryż biały, śmietana 18 % z **mleka**, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, pietruszka zielona, lubczyk))  | Ziemniaki puree (80 g), smażony sznycelek z mintaja i dorsza (35 g), kapusta gotowana 50 g) ((ziemniaki, masło z **mleka**, filet z mintaja/dorsza (**ryba)**, **jaja,** bułka graham (mąka **pszenna,** zakwas piekarski **żytni**), bułka tarta (mąka **pszenna**), kasza manna (**pszenica**), olej rzepakowy, kapusta kiszona, marchew, mąka **pszenna**, masłoz **mleka**, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, zioła, kwasek cytrynowy))Kompot wieloowocowy (200 g)(mieszanka kompotowa mrożona - agrest, porzeczka czarna, śliwka, truskawka, cukier kryształ) | Mleczna pianka na bazie jogurtu naturalnego z winogronami (150 g) (jogurt naturalny z **mleka**, galaretka cytrynowa – proszek, winogrono) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **\* Jadłospis może ulec zmianie****\* W nawiasach podano przybliżoną wagę 1 porcji (g) posiłku** |
| **\* Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.** **w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w jadłospisie wytłuszczonym drukiem wyróżniono**  **składniki powodujące alergie lub reakcje nietolerancji** **/-/ /-/**  **Intendent Kierownik Gminnej Jednostki** **Usług Komunalnych w Bobowej** **mgr Sabina Ligęzowska mgr Dorota Popiela** |

 |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |