**Jadłospis dla żłobka na okres 22-26 luty 2021 r.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dzień tygodnia** | **Śniadanie**  **II Śniadanie** | **Zupa** | **II danie** | **Podwieczorek** |
| Poniedziałek  22.02.21 | Zupa **mleczna** (200 g) – jaglanka z rodzynkami  Chleb pszenny, graham  (mąka **pszenna,** zakwas piekarski **żytni)**  z **masłem** (29 g),wędliną (15 g), ogórkiem zielonym (15 g), herbata z cytryną (200 g)  **II Śniadanie**  Sałatka owocowa  z pomarańczy, kiwi  i brzoskwiń (100 g) | Jarzynowa  z ziemniakami, kalafiorem  i groszkiem zielonym (200 g)  (wywar z warzyw ––marchew, **seler** korzeń, pietruszka korzeń, por, kalafior, ziemniaki, groszek zielony, śmietana z **mleka**, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, pietruszka zielona, lubczyk) | Racuchy drożdżowe  z jabłkami (100 g)  (mąka **pszenna, mleko, jaja**, drożdże, jabłka, cukier kryształ, olej rzepakowy, cukier waniliowy)  Kompot wieloowocowy (200 g)  (mieszanka kompotowa mrożona - agrest, porzeczka czarna, śliwka, truskawka, cukier kryształ) | Jogurt owocowy **(mleko)** z płatkami kukurydzianymi |
| Wtorek  23.02.21 | Wielozbożowe kuleczki czekoladowe (15 g)  (mąka **pszenna)** z **mlekiem** (180 g), bułka graham  (mąka **pszenna,** zakwas piekarski **żytni**)  z **masłem** (29 g),  herbata rumiankowa (125 g)  **II Śniadanie**  Gruszka  w sosie waniliowym (150 g)  (gruszka – mus, budyń waniliowy, cukier waniliowy, cytryna – sok) | Krupnik czysty  z jarzynami (200 g)  ((wywar mięsno-warzywny - porcja rosołowa drobiowa, mieszanka 7-składnikowa (marchew, **seler** korzeń, pietruszka korzeń, por, brukselka, fasolka szparagowa zielona, kalafior), kasza **jęczmienna**, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, pietruszka zielona, lubczyk)) | Ziemniaki puree,  (80 g), pieczony kotlet drobiowy  w panierce (40 g), surówka z selera, jabłek i ananasów z jogurtem greckim (50 g)  ((ziemniaki**,** masło z **mleka,** koper, filet z kurczaka, mąka **pszenna, jajko**, **mleko,** bułka tarta (mąka **pszenna)**, olej rzepakowy, surówka: **seler,** jabłko, ananasy, jogurt grecki  z **mleka,** kwasek cytrynowy; przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, zioła))  Kompot jabłkowo-porzeczkowy (200 g)  (jabłko, czarna porzeczka mrożona, cukier kryształ) | Mix owocowo-warzywny: mandarynka, winogrono (100 g), marchew słupki  40 g |
| Środa  24.02.21 | Chleb pszenny/wieloziarnisty  (25 g) z **masłem** (4 g),  (mąka **pszenna)**  słodki twarożek (50 g) (twaróg półtłusty z **mleka**, jogurt naturalny z **mleka**, cukier kryształ, cukier waniliowy)  herbata z cytryną  (200 g)  **II Śniadanie**  Banan | Krem z pora  z grzankami graham  (200 g)  (wywar z warzyw – marchew**, seler** korzeń**,** pietruszka korzeń, por, mąka **pszenna**, śmietana 18 % z **mleka**, chleb graham (mąka **pszenna,** zakwas piekarski **żytni)**, olej rzepakowy, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, pietruszka zielona, lubczyk) | Makaron z sosem mięsno-warzywnym drobiowym (115 g)  ((makaron (mąka **pszenna, jaja**), filet drobiowy z kurczaka, olej rzepakowy, pomidory pasteryzowane (puszka), sok pomidorowy 100 %, kukurydza konserwowa, cebula, mąka **pszenna**, mąka ziemniaczana, masło z **mleka,** przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, czosnek, bazylia, oregano)  Sok multiwitaminowy 100 % (200 ml) | Mus warzywno-owocowy (100 g), herbatniki kakaowe (20 g)  (mąka **pszenna, jaja)** |
| Czwartek  25.02.21 | Chleb pszenno-żytni  (mąka **pszenna,** zakwas piekarski **żytni)**  z **masłem** (29 g), jajecznica (**jaja**, masło z **mleka**),  pomidorki koktajlowe (20 g), napój mleczny – kakao  (200 g)/  (**mleko** 1,5 %, kakao naturalne – proszek, cukier kryształ)  herbata z cytryną (125 g)  **II Śniadanie**  Mandarynki (2 szt) | Rosół z makaronem nitka (200 g)  ((wywar mięsno-warzywny - porcja rosołowa drobiowa, marchew**, seler** korzeń**,** pietruszka korzeń, por, cebula, makaron 5-jajeczny (mąka **pszenna, jaja**), przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, pietruszka zielona, lubczyk)) | Ziemniaki z wody (80 g), polędwiczki wp. pieczone  w sosie własnym (75 g), ćwikła (50 g)  ((ziemniaki, polędwiczki wp., olej rzepakowy, mąka **pszenna**, mąka ziemniaczana, cebula, śmietana  z **mleka**, masło z **mleka**, buraki ćwikłowe, chrzan tarty, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, zioła))  Kompot jabłkowo-truskawkowy (200 g)  (jabłko, śliwka mrożona, cukier kryształ) | Jabłko pieczone  z płatkami **migdałów**,  z dodatkiem miodu i cynamonu |
| Piątek  26.02.21 | Zupa **mleczna** z makaronem **pszennym** (200 g)  Chleb pszenny, graham  (mąka **pszenna,** zakwas piekarski **żytni)**  z **masłem** (29 g), serem żółtym gouda (15 g) **(mleko)**  papryką czerwoną i żółtą  (15 g),  herbata z cytryną (200 g)  **II Śniadanie**  Winogrono (150 g) | Pomidorowa  z ryżem (200 g)  ((wywar z warzyw -marchew**, seler** korzeń**,** pietruszka korzeń, por, cebula, pomidory pasteryzowane, sok pomidorowy 100 %, ryż biały, śmietana  z **mleka**, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, pietruszka zielona, lubczyk)) | Ziemniaki puree (80 g), pieczona miruna  w panierce (40 g), kapusta gotowana (50 g)  (ziemniaki, masło z **mleka,** koper, filet z miruny **(ryba),** mąka **pszenna**, **jaja**, bułka tarta (mąka **pszenna),** olej rzepakowy uniwersalny; kapusta kiszona, marchew, cebula, mąka **pszenna,** masło z **mleka**; przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, zioła)  Kompot wieloowocowy (200 g)  (mieszanka kompotowa mrożona - agrest, porzeczka czarna, śliwka, truskawka, cukier kryształ) | Budyń czekoladowy własnego wyrobu (150 g) z musem wiśniowym  ((**mleko** 1,5 %, **jaja**, czekolada gorzka 70 % (lecytyny z **soi)**, mąka ziemniaczana, cukier, wiśnie, miód wielokwiatowy)) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  | | --- | | **\* Jadłospis może ulec zmianie**  **\* W nawiasach podano przybliżoną wagę 1 porcji talerzowej (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 inż. Barbara Falisz** | |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |