**Jadłospis dla żłobka na okres 23-27 listopada 2020 r.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dzień tygodnia** | **Śniadanie****II Śniadanie** | **Zupa** | **II danie** | **Podwieczorek** |
| Poniedziałek 23.11.20 | Chleb pszenny, graham (25 g)(mąka **pszenna**, zakwas piekarski **żytni)** z **masłem** (4 g),ogórkiem zielonym (15 g), parówki drobiowo-cielęce (30 g) z ketchupem (10 g), herbata z cytryną i cukrem (200 g)**II śniadanie:**Kisiel mleczno-truskawkowy (200 g) (**mleko**, truskawki, mąka ziemniaczana, cukier | Żurek (180 ml) z jajkiem (25 g) i chlebem pszenno-żytnim (25 g)((żur naturalny - mąka **żytnia**, cebula, **jajko,** śmietana 18 %**z mleka**, chleb (mąka **pszenna,** zakwas piekarski **żytni),** mąka **pszenna**, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, zioła, czosnek)) | Ryż z jabłkami (95 g)((ryż biały, jabłka, masło **z mleka**, cukier waniliowy, cukier kryształ, cynamon))Sok wieloowocowy 100 % (200 g) | Budyń waniliowy z tartą czekoladą (150 g) i plasterkami banana (60 g)((**mleko, jaja**, czekolada gorzka 70 % (lecytyny z **soi)**, mąka ziemniaczana, cukier waniliowy, cukier kryształ)) |
| Wtorek24.11.20 | Zupa mleczna: makaron (15 g) (mąka **pszenna, jaja**) na **mleku** (180 ml)Bułka kukurydziana z **masłem** (29 g) (mąka **pszenna,** zakwas piekarski **żytni)**, miodem wielokwiatowym(12,5 g), mleko (200 ml)/herbata owocowa(125 g)**II śniadanie:**Mandarynka, jabłko (50 g) | Rosół drobiowy z kaszą jaglaną (200 g) ((wywar mięsno-warzywny - porcja rosołowa drobiowa, marchew**, seler** korzeń**,** pietruszka korzeń, por, cebula, kasza jaglana, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, pietruszka zielona, lubczyk)) | Ziemniaki puree,(80 g), pieczony kotlet drobiowy w panierce (40 g), surówka z kapusty pekińskiej (50 g)((ziemniaki**,** masło z **mleka,** koper, filet z kurczaka, mąka **pszenna, jajko**, **mleko,** bułka tarta (mąka **pszenna)**, olej rzepakowy, surówka: kapusta pekińska, pomidor, ogórek zielony, papryka żółta, kukurydza, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, kwasek cytrynowy, zioła))Kompot jabłkowo-śliwkowy (200 g)(jabłko, śliwka mrożona, cukier kryształ) | Mus warzywno-owocowy Kubuś 100 % (100 g), krążki ryżowe |
| Środa25.11.20 | Chleb pszenno-żytni (37,50 g)(mąka **pszenna**, zakwas piekarski **żytni)**z **masłem** (6 g), wędliną wp. (schab pieczony) (22,50 g) napój mleczny – kawa zbożowa(200 g)/(**mleko 1,5 %,** kawa zbożowa -**jęczmień, żyto, pszenica,** cukier kryształ**)**herbata z cytryną i cukrem (125 g)**II śniadanie:**Winogrono (150 g) | Krem z pora(180 g)z grzankami graham (25 g)((wywar z warzyw -marchew**, seler** korzeń**,** pietruszka korzeń, por, cebula, brokuł, chleb graham (mąka **pszenna,** zakwas piekarski **żytni),** masło z **mleka,** śmietana 18 % z **mleka**, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, pietruszka zielona, lubczyk)) | Makaron mini pióro (70 g) z sosem mięsno-warzywnym drobiowym (50 g)((makaron (mąka **pszenna, jaja**), filet drobiowy z kurczaka, olej rzepakowy, pomidory (puszka), sok pomidorowy 100 %, kukurydza konserwowa, cebula, mąka **pszenna**, mąka ziemniaczana, masło z **mleka,** przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, czosnek, bazylia, oregano)Woda mineralna niegazowana z cząstkami pomarańczy (200 g) | Gruszka, chrupki smakowe (15 g) |
| Czwartek26.11.20 | Zupa mleczna: wielozbożowe kółeczka miodowe (15 g) (mąka **pszenna, żytnia, orkiszowa, jęczmienna)** na **mleku** (180 ml)Chleb wieloziarnisty/pszenny (25 g) z **masłem** (4 g), (mąka **pszenna)** twarożek z plasterkami brzoswinii (30 g)(twaróg półtłusty z **mleka**, jogurt naturalny z **mleka**, ogórek świeży, czosnek, koper)herbata z cytryną i cukrem (200 g)**II śniadanie:**Banan (100 g)  | Rosół 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)) | Potrawka drobiowa z kurczaka (50 g) z ziemniakami (80 g), bukiet warzyw (50 g)((ziemniaki, masło z **mleka,** potrawka: dramstik z kurczaka, marchew, pietruszka, por, śmietana z **mleka,** mąka **pszenna,** warzywa: brokuł, kalafior, marchew plastry, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, kwasek cytrynowy, zioła))Kompot jabłkowo-truskawkowy (200 g)(jabłko, truskawka mrożona, cukier kryształ) | Deser mleczno-owocowy – z jogurtem naturalnym (180 g), **(mleko)\_**bakaliami (10 g) (rodzynki, żurawina) i cząstkami kiwi (50 g) |
| Piątek 27.11.20 | Płatki kukurydziane (15 g)z **mlekiem** (180 g), bułka graham (25 g)(mąka **pszenna,** zakwas piekarski **żytni**) z **masłem** (4 g),dżemem owocowym 100 % (20 g),herbata miętowa (125 g)**II śniadanie:**Jabłko po królewsku (rodzynki 20 g, miód wielokwiatowy 15 g, jabłka 150 g) | Pomidorowaz ryżem (200 g) ((wywar z warzyw -marchew**, seler** korzeń**,** pietruszka korzeń, por, cebula, koncentrat pomidorowy 30 %, ryż biały, śmietana 18 % z **mleka**, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, pietruszka zielona, lubczyk))  | Ziemniaki puree (80 g), smażony sznycelek z mintaja i dorsza (40 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 młoda, cebula, marchew, mąka **pszenna**, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, zioła, kwasek cytrynowy))Kompot wieloowocowy (200 g)(mieszanka kompotowa mrożona - agrest, porzeczka czarna, śliwka, truskawka, cukier kryształ) | Serek Danio waniliowy **(mleko)** z winogronami (100 g) |

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

|  |
| --- |
| **\* 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** |

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