**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)) |
| Wtorek  24.11.20 | 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 |
| Środa  25.11.20 | 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) |
| Czwartek  26.11.20 | 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) | Pomidorowa z 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** | |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |