**Jadłospis dla żłobka na okres 24-28 lutego 2020 r.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dzień tygodnia** | **Śniadanie****II Śniadanie** | **Zupa** | **II danie** | **Podwieczorek** |
| Poniedziałek24.02.20 | Chleb pszenny, graham (mąka **pszenna**, zakwas piekarski **żytni)**z **masłem** (29 g),ogórkiem zielonym, rzodkiewką (17,5 g), kabanoski wp. z dodatkiem cielęciny (15 g) z ketchupem (10 g), herbata z cytryną i cukrem (200 g)**II Śniadanie**Koktajl z buraczkiem (150 ml)(burak ćwikłowy 30 g, jogurt naturalny z **mleka** 120 g, miód wielokwiatowy 4 g) | 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, majeranek)) | Ryż (80 g) z koktajlem borówkowym (60 g)((ryż biały, borówki, jogurt naturalny z **mleka,** miód wielokwiatowy)Kompot wieloowocowy (200 g)(mieszanka kompotowa mrożona - agrest, porzeczka czarna, śliwka, truskawka, cukier kryształ) | Budyń czekoladowy własnego wyrobu z plasterkami banana((**mleko** 1,5 %, **jaja**, czekolada gorzka 70 % (lecytyny z **soi)**, mąka ziemniaczana, cukier kryształ, banan) |
| Wtorek25.02.20 | Zupa mleczna: wielozbożowe kółeczka miodowe (15 g) z mlekiem (180 ml) (mąka pełnoziarnista (**pszenna, jęczmienna, owsiana**)Bułeczka maślana (mąka **pszenna,** masło z **mleka, mleko)**z **masłem** (29 g), słodki twarożek (25 g)(twaróg półtłusty z **mleka**, jogurt naturalny z **mleka**, cukier kryształ, cukier waniliowy)herbata owocowa (200g) **II Śniadanie**MandarynkaMarchew – słupki (40 g)  | Krupnik czysty z jarzynami (200 g) ((wywar mięsno-warzywny - porcja rosołowa z kurczaka, indyka, kaczki, marchew**, seler** korzeń**,** pietruszka korzeń, por, cebula, kasza **jęczmienna,** mieszanka warzywna 7-składnikowa, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, pietruszka zielona, lubczyk)) | Ziemniaki puree,(80 g), filet drobiowy smażony w cieście (40 g), ćwikła (50 g)((ziemniaki, masło z **mleka**, filet drobiowy z kurczaka**, jajka**, mąka ziemniaczana, olej rzepakowy, buraki ćwikłowe, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, zioła)Woda mineralna niegazowana z plasterkami cytryny (200 ml) | Owocowy jogurt BIO Bakoma (140 g)**(mleko)** |
| Środa26.02.20 | Chleb pszenno-żytni(mąka **pszenna,** zakwas piekarski **żytni)**z **masłem** (29 g**),** serem żółtym Gouda (15 g)**(mleko),**  paseczkami papryki czerwonej i żółtej (15 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**Gruszka (1/2)Kiwi (1/2)  | Zupa warzywna żółta (200 g)((wywar z warzyw –– marchew, **seler** korzeń, pietruszka korzeń, por, ziemniaki, fasolka szparagowa żółta, kukurydza konserwowa, papryka żółta, śmietana 18 % z **mleka**, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, pietruszka zielona, lubczyk)) | Makaron z jabłkami (95 g)(makaron (mąka **pszenna)**, jabłka, masło z **mleka**, cukier waniliowy, cukier kryształ, cynamon)Kompot wieloowocowy (200 g)(mieszanka kompotowa mrożona - agrest, porzeczka czarna, śliwka, truskawka, cukier kryształ) | Wafel z kajmakiem (40 g) (wafle tortowe suche (mąka **pszenna**), kajmak (**mleko)**Soczek wieloowocowy 100 % (200 g – kartonik ze słomką) |
| Czwartek27.02.20 | Zupa mleczna z makaronem (200 g)**(mleko** 180 ml, makaron 5-jajeczny 12 g (mąka **pszenna, jaja)**Chleb wieloziarnisty/pszenny (mąka **pszenna,** zakwas piekarski **żytni)**z **masłem** (29 g),filetem po góralsku drobiowym (15 g),pomidorem (20 g), herbata lipowa (200 g)**II Śniadanie**Sok Kubuś 100 % (150 ml), biszkopty okrągłe (25 g)(mąka **pszenna, jaja)** | Ogórkowa z ryżem (200 g)((wywar z warzyw –– marchew, **seler** korzeń, pietruszka korzeń, por, ryż biały, ogórek kiszony, śmietana 18 % z **mleka**, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, pietruszka zielona, lubczyk)) | Ziemniaki z wody (80 g), potrawka drobiowa z indyka (50 g), warzywa na parze (50 g) (ziemniaki, filet drobiowy z indyka, olej rzepakowy, marchew, **seler**, cebula, mąka **pszenna**, śmietana z **mleka**, koper, warzywa: brokuł, kalafior, marchew – plastry, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, zioła)Kompot jabłkowo-wiśniowy (200 g)(jabłko, wiśnia mrożona, cukier kryształ) | Kajzerka pszenna (mąka **pszenna**, zakwas piekarski **żytni)**z **masłem** (35 g), miodem wielokwiatowym (12,50 g), herbata owocowa (200g)  |
| Piątek 28.02.20 | Zupa mleczna: Wielozbożowe kuleczki czekoladowe (15 g) (mąka **pszenna)**z **mlekiem** (180 g), bułka graham (mąka **pszenna,** zakwas piekarski **żytni**) z **masłem** (29 g), herbata miętowa (125 g)**II Śniadanie**Owoce: Połówka jabłka i banana | Koperkowa z makaronem (200 g)(wywar z warzyw –– marchew**, seler** korzeń**,** pietruszka korzeń, por, cebula, makaron 5-jajeczny (mąka **pszenna, jaja),** śmietana 18 % z **mleka**, koper, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, pietruszka zielona, lubczyk) | Ziemniaki puree (80 g), polędwiczki z dorsza pieczone w panierce (40 g), mix sałat z warzywami (50 g)(ziemniaki, masło z **mleka,** koper, polędwiczki z dorsza **(ryba),** mąka **pszenna**, **jaja**, bułka tarta (mąka **pszenna),** olej rzepakowy uniwersalny, surówka: mix sałat, pomidor, ogórek zielony, papryka żółta, cebula czerwona, kukurydza konserwowa, olej rzepakowy, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, kwasek cytrynowy, zioła)Kompot wieloowocowy (200 g)(mieszanka kompotowa mrożona - agrest, porzeczka czarna, śliwka, truskawka, cukier kryształ) | Winogrono (150 g), ciastka owsiane z żurawiną (16,5 g) (płatki **owsiane,**  mąka **owsiana,** serwatka w proszku z **mleka,** ekstrakt słodu **jęczmiennego)** |

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

|  |
| --- |
| **\* 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 Dorota Popiela** |

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