**ŻŁOBEK GARZYN**

JADŁOSPIS 03-07.06.2024

|  |
| --- |
| **PONIEDZIAŁEK 03.06.2024** |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Kanapki z szynką drobiową i pomidorem, herbata czarna z cytryną** | **Jabłko** | **Zupa jarzynowa****Gołąbki odwrócone z ziemniakami i gotowanymi warzywami**(danie pieczone) | **Jogurt z granolą** |
| **Skład surowcowy** | **Kanapki z szynką drobiową i pomidorem*** Pieczywo mieszane – 3 połówki
* Szynka drobiowa 20g
* Pomidor 20g
* Masło 5g

**Herbata czarna z cytryną 200ml** | Jabłko1 szt. | **Zupa jarzynowa 250ml*** Bulion 150ml
* Fasolka szparagowa 20g
* Ziemniaki 20g
* Marchew 20g
* Pietruszka 20g
* Seler 20g
* Przyprawy: sól, pieprz

**Gołąbki odwrócone 80g*** Mięso 40g
* Ryż 30g
* Jajo 10g
* Sól, pieprz, majeranek
* Mąka 5g
* Kapusta biała 10g
* Koncentrat pomidorowy 10g

**Ziemniaki 100g****Gotowane warzywa 100g*** Marchew 40g
* Kalafior 30g
* Brokuł 30g
 | **Jogurt z granolą*** Jogurt naturalny 80g
* Granola 20g
 |
| **Alergeny** | Gluten, mleko |  | Gluten, jaja, seler | Gluten, mleko |

|  |
| --- |
| **WTOREK 04.06.2024** |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Płatki owsiane z mlekiem****Bułka z pastą z kurczaka z papryką, herbata owocowa** | **Herbatniki z dżemem owocowym** | **Podrosołek z kaszą manną****Kotlet Kargul z ziemniakami i surówką z białej kapusty**(danie pieczone) | **Kisiel owocowy** |
| **Skład surowcowy** | **Płatki owsiane z mlekiem*** Mleko 200ml
* Płatki owsiane 12g

**Bułka z pastą z kurczaka i papryką*** Bułka kajzerka 1 szt.
* Papryka 20g
* Masło 5 g

**Pasta z kurczaka*** Kurczak 20g
* Majonez 5g
* Ketchup 5g

**Herbata owocowa 200ml** | **Herbatniki z dżemem owocowym** * Herbatniki 6 szt.
* Dżem owocowy 20g
 | **Podrosołek z kaszą manną 250ml*** Bulion 180ml
* Kasza manna 30g
* Marchew 10g
* Pietruszka 10g
* Seler 10g
* Mąka 5g
* Natka pietruszki 3g
* Przyprawy – sól, pieprz

**Kotlet Kargul 80g*** Filet z kurczaka 50g
* Jaja 10g
* Papryka 10g
* Mąka 10g
* Sól, pieprz

**Ziemniaki 100g****Surówka z białej kapusty 100g*** Kapusta biała 75g
* Marchew 15g
* Kukurydza 5g
* Przyprawy sól cukier, pieprz
* Majonez 5 g
 | Kisiel owocowy100g |
| **Alergeny** | Gluten, mleko | Gluten | Gluten, mleko, jaja, seler |  |
| **ŚRODA 05.06.2024** |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Kanapki z kiełbasą krakowską i ogórkiem, herbata czarna** | **Kasza manna na mleku z cynamonem** | **Kapuśniak****Strogonow drobiowy z warzywami i ryżem**(danie duszone) | **Arbuz** |
| **Skład surowcowy** | **Kanapki z kiełbasą krakowską i ogórkiem*** Pieczywo mieszane – 3 połówki
* Kiełbasa krakowska 20 g
* Ogórek 20g
* Masło 5 g

**Herbata czarna 200ml**  | **Kasza manna na mleku z cynamonem*** Kasza manna na mleku 100g
* Cynamon 2g
 | **Kapuśniak 250ml*** Bulion 180ml
* Kapusta kiszona 30g
* Marchew 15g
* Pietruszka 15g
* Seler 10g
* Mąka 5g
* Przyprawy – sól, cukier, pieprz

**Strogonow drobiowy z warzywami 180g*** Filet z piersi kurczaka 80g
* Ogórek konserwowy, papryka, 100g
* Mąka pszenna 5g
* Przyprawy: sól, pieprz, czosnek, papryka słodka, ziele angielskie, liść laurowy

**Ryż 100g** | Arbuz100 g |
| **Alergeny** | Gluten, mleko | Gluten, mleko | Gluten, seler |  |

|  |
| --- |
| **CZWARTEK 06.06.2024** |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Kanapki z szynką konserwową i pomidorem, kakao** | **Galaretka owocowa** | **Zupa pomidorowa z makaronem****Kotlety z jaj z ziemniakami i surówką z marchewki i selera**(danie smażone) | **Ciasto drożdżowe**  |
| **Skład surowcowy** | **Kanapki z szynką konserwową i pomidorem*** Pieczywo mieszane – 3 połówki
* Szynka konserwowa 20g
* Pomidor 20g
* Masło 5 g

**Kakao 200ml** | Galaretka owocowa100g | **Zupa pomidorowa z makaronem 250ml*** Bulion mięsny 150ml
* Makaron 40g
* Marchewka 15g
* Pietruszka 15g
* Seler 10g
* Koncentrat pomidorowy 20g
* Przyprawy: sól, pieprz, opcjonalnie cukier

**Kotlety z jaj 80g*** Jaja 1 szt.
* Cebula zeszklona 20g
* Bułka pszenna 10g
* Skrobia 3g
* Natka pietruszki 5 g
* Bułka tarta 10g
* Sól, pieprz

**Ziemniaki 100g****Surówka z marchwi i selera 100g*** Marchew 60g
* Seler 40g
* Sól, cukier
* Cytrynka, olej
 | Ciasto drożdżowe100g |
| **Alergeny** | Gluten, mleko |  | Gluten, mleko, jaja, seler | Gluten |
| **PIĄTEK 07.06.2024** |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Kanapki z pastą twarogową i rzodkiewką,herbata owocowa** | **Bułka maślana z powidłami śliwkowymi** | **Zupa kalafiorowa****Medaliony rybne z ziemniakami i surówką z kapusty kiszonej**(danie pieczone) | **Banan** |
| **Skład surowcowy** | **Kanapki z pastą twarogową i rzodkiewką*** Pieczywo mieszane – 3 połówki
* Rzodkiewka 20g

**Pasta twarogowa 35 g*** Ser twarogowy 25 g
* Masło 5 g

**Herbata czarna 200ml** | **Bułka maślana z powidłami śliwkowymi*** Bułka maślana ½ szt.
* Powidła śliwkowe 20g
 | **Zupa kalafiorowa 250ml*** Bulion 180ml
* Kalafior 30g
* Ziemniaki 10g
* Marchew 10g
* Pietruszka 10g
* Seler 10g
* Przyprawy – sól, pieprz, ziele angielskie

**Medaliony rybne 90g*** Filet rybny (morszczuk) 90g

**Ziemniaki 100g****Surówka z kiszonej kapusty 100g*** Kapusta kiszona 80g
* Marchew 20g
* Pieprz, olej, cukier -opcjonalnie
 | Banan1 szt. |
| **Alergeny** | Gluten, mleko | Gluten, mleko | Gluten, jaja, seler |  |

**ŻŁOBEK GARZYN**

JADŁOSPIS 10-14.06.2024

|  |
| --- |
| **PONIEDZIAŁEK 10.06.2024** |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Kanapki z szynką drobiową i papryką, herbata czarna** | **Jogurt z musem jabłkowym** | **Zupa ogórkowa****Bitki w ciemnym sosie z ziemniakami i buraczkami**(danie pieczone) | **Biszkoptyz dżemem owocowym** |
| **Skład surowcowy** | **Kanapki z szynką drobiową i papryka*** Pieczywo mieszane – 3 połówki
* Szynka drobiowa 20g
* Papryka 20g
* Masło 5g

**Herbata czarna 200ml** | **Jogurt naturalny z musem jabłkowym*** Jogurt naturalny 80g
* Mus jabłkowy 20g
 | **Zupa ogórkowa 250ml*** Bulion warzywny 140ml
* Ziemniaki 30g
* Ogórek kiszony 30g
* Marchewka 20g
* Seler 10g
* Pietruszka 10g
* Por 10g
* Sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, czosnek

**Bitki w ciemnym sosie 80g*** Schab b/k - 70g
* Cebula 10g
* Mąka 5g

**Ziemniaki 100g****Buraczki 100g*** Buraczki gotowane 100g
* Sól, cukier, cytrynka
 | **Biszkopty z dżemem owocowym*** Biszkopty 3 szt.
* Dżem owocowy 20g
 |
| **Alergeny** | Gluten, mleko | Gluten, mleko | Gluten, seler | Gluten, mleko |

|  |
| --- |
| **WTOREK 11.06.2024** |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Kanapki z żółtym serem i pomidorem,herbata czarna z cytryną** | **Arbuz** | **Zupa ziemniaczana****Makaron carbonara z boczkiem i szynką**(danie duszone) | **Sałatka jarzynowa** |
| **Skład surowcowy** | **Kanapki z żółtym serem i pomidorem*** Pieczywo mieszane – 3 połówki
* Ser żółty 20 g
* Pomidor 20g
* Masło 5 g

**Herbata czarna z cytryną 200ml** | Arbuz100 g | **Zupa ziemniaczana 250ml*** Bulion 150 ml
* Ziemniaki 40g
* Marchew 20g
* Seler 20g
* Pietruszka 20g
* Przyprawy: sól, pieprz, majeranek

**Makaron carbonara z boczkiem i szynką*** Szynka konserwowa 80g
* Boczek 40g
* Jajo 1 i ½ szt.
* Śmietanka 20g
* Olej 10g
* Przyprawy: sól, pieprz, czosnek, bazylia

**Makaron 100g** | **Sałatka jarzynowa 100g*** Ziemniaki
* Marchewka
* Seler
* Pietruszka
* Cebula
* Groszek konserwowy
* Jajko
* Majonez
 |
| **Alergeny** | Gluten, mleko |  | Gluten, mleko, jaja, seler | Mleko, jaja, seler |

|  |
| --- |
| **ŚRODA 12.06.2024** |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Parówka delikatesowa na gorąco z ketchupem, pieczywo, herbata czarna** | **Budyń śmietankowy** | **Zupa neapolitańska****Naleśniki z dżemem**(danie smażone) | **Frytki marchwiowe** |
| **Skład surowcowy** | **Parówka delikatesowa na gorąco z ketchupem, pieczywo*** Pieczywo mieszane – 3 połówki
* Parówka 1 szt.
* Ketchup 5g
* Masło 5 g

**Herbata czarna 200ml** | **Budyń śmietankowy*** Mleko 90 ml
* Budyń śmietankowy 10g
* Cukier – opcjonalnie
 | **Zupa neapolitańska 250 ml*** Bulion warzywny 150 ml
* Serek topiony 35g
* Cebula 25g
* Makaron 40g
* Przyprawy: sól, pieprz, czosnek, pietruszka

**Naleśniki 2 szt.*** Mleko 100 ml
* Woda 50ml
* Jaja 1 szt.
* Mąka 50g
* Sól, cukier – opcjonalnie
* Dżem owocowy 40g
 | **Frytki marchwiowe*** Marchew 100g
* Olej – opcjonalnie
 |
| **Alergeny** | Gluten, mleko | Mleko | Gluten, mleko, jaja |  |

|  |
| --- |
| **CZWARTEK 13.06.2024** |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Kasza manna na mleku z sokiem owocowym, kanapki z szynką konserwową i ogórkiem, herbata czarna** | **Jabłko** | **Rosół z makaronem****Kotlety pożarskie z ziemniakami i surówką z białej kapusty**(danie pieczone) | **Kisiel owocowy** |
| **Skład surowcowy** | **Kasza manna na mleku*** Kasza manna na mleku 200ml
* Sok owocowy 10ml

**Kanapki z szynką konserwowąi ogórkiem*** Pieczywo mieszane – 2 połówki
* Szynka konserwowa 20g
* Ogórek 20g
* Masło 5g

**Herbata czarna 200ml** | Jabłko1 szt. | **Rosół z makaronem 250ml*** Bulion mięsny 150ml
* Makaron 40g
* Marchew 20g
* Pietruszka 20g
* Seler 20g
* Przyprawy – sól, pieprz

**Kotlety pożarskie 80g*** Mięso drobiowe 60g
* Bułka pszenna namoczona 15g
* Jaja 5g
* Sól, pieprz

**Ziemniaki 100g****Surówka z białej kapusty 100g*** Kapusta biała 80g
* Marchew 20g
* Sól, cukier, pieprz, cytrynka, olej
 | Kisiel owocowy100g |
| **Alergeny** | Gluten, mleko |  | Gluten, mleko, jaja, seler |  |

|  |
| --- |
| **PIĄTEK 14.06.2024** |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Kanapki z pastą jajeczną i szczypiorkiem, herbata czarna** **z cytryną** | **Ryż na mleku zapiekany z jabłkiem** | **Barszcz ukraiński****Paluszki rybne w jarzynach z ziemniakami**(danie pieczone) | **Banan** |
| **Skład surowcowy** | **Kanapki z pastą jajeczną i szczypiorkiem*** Pieczywo mieszane - 3 połówki
* Szczypiorek 10g

**Pasta jajeczna** * Jaja 25g
* Majonez 5 g

**Herbata z cytryną 200ml** | **Ryż na mleku zapiekany z jabłkiem*** Ryż na mleku
* Jabłko 20g
 | **Barszcz ukraiński 250ml*** Bulion warzywny 150g
* Fasola 20g
* Buraki 30g
* Marchewka 10g
* Seler 10g
* Pietruszka 10g
* Natka pietruszki 2g
* Mąka pszenna 2g
* Przyprawy: sól, pieprz, liść laurowy, majeranek

**Paluszki rybne w jarzynach 180g*** Paluszki rybne 80g
* Marchew 25g
* Por 25g
* Seler 25g
* Pulpa pomidorowa 25g
* Sól, pieprz

**Ziemniaki 100g** | Banan1 szt. |
| **Alergeny** | Gluten, mleko | Mleko | Gluten, seler |  |

**ŻŁOBEK GARZYN**

JADŁOSPIS 17-21.06.2024

|  |
| --- |
| **PONIEDZIAŁEK 17.06.2024** |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Płatki kukurydziane Kanapki z szynką konserwową i ogórkiem,herbata czarna** | **Wafle ryżowe z powidłami śliwkowymi** | **Zupa owocowa****Gulasz wieprzowy z kaszą i gotowanym kalafiorem**(danie duszone) | **Pizzerka mini** |
| **Skład surowcowy** | **Płatki kukurydzianez mlekiem*** Mleko 200ml
* Płatki kukurydziane 12g

**Kanapki z szynką konserwową i ogórkiem*** Pieczywo mieszane – 2 połówki
* Szynka konserwowa 20g
* Ogórek 10g
* Masło 5 g

**Herbata czarna 200ml** | **Wafle ryżowe z powidłami śliwkowymi*** Wafle ryżowe 3 szt.
* Powidła śliwkowe 20g
 | **Zupa owocowa 250 ml*** Makaron 40g
* Mieszanka owocowa 80g
* Woda 150ml
* Skrobia ziemniaczana 5g
* Cukier

**Gulasz wieprzowy 80g*** Mięso 60g
* Cebula 10g
* Bulion 30g
* Koncentrat pomidorowy 5g
* Olej 5g
* Przyprawy: sól, pieprz, czosnek

**Kasza jęczmienna 100g****Gotowany kalafior 100g** | Pizzerka ½ szt |
| **Alergeny** | Gluten, mleko |  | Gluten mleko, jaja | Gluten, mleko, jaja |

|  |
| --- |
| **WTOREK 18.06.2024** |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Kanapki z pasztetem i ogórkiem kiszonym, herbata czarna z cytryną** | **Jabłko** | **Zupa zacierkowa z jarzynami****Racuchy z cukrem**(danie smażone) | **Ciasto marchewkowe** |
| **Skład surowcowy** | **Kanapki z pasztetem i ogórkiem kiszonym*** Pieczywo mieszane – 3 połówki
* Pasztet 20 g
* Ogórek kiszony 20g
* Masło 5 g

**Herbata z cytryną 200ml** | Jabłko1 szt. | **Zupa zacierkowa 250 ml*** Bulion 100 ml
* Boczek 20g
* Ziemniaki 40g
* Marchew 20g
* Pietruszka 10g
* Seler 20g
* Por 20g
* Cebula 10g
* Jajka 10g
* Mąka 5g
* Przyprawy: pieprz, sól, liść laurowy, ziele angielskie

**Racuchy z cukrem 2 szt.*** Mleko 100ml
* Mąka 50g
* Jaja 1 szt.
* Sól, cukier
* Drożdże 3g
* Cukier 5g
 | Ciasto marchewkowe100g |
| **Alergeny** | Gluten, mleko |  | Gluten, mleko, jaja, seler | Gluten, mleko |

|  |
| --- |
| **ŚRODA 19.06.2024** |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Bułka z szynką drobiową i pomidorem, herbata owocowa** | **Galaretka owocowa** | **Krupnik****Polędwiczka drobiowa z ziemniakami i surówką wiosenną**(danie pieczone) | **Jogurt z musli owocowym** |
| **Skład surowcowy** | **Bułka z szynką drobiową i pomidorem*** Bułka kajzerka 1 szt.
* Szynka drobiowa 20g
* Pomidor 20g
* Masło 5 g

**Herbata owocowa 200ml** | Galaretka owocowa100g | **Krupnik 250ml*** Bulion 180ml
* Kasza jęczmienna 30g
* Marchew 15g
* Pietruszka 15g
* Seler 10g
* Przyprawy – sól, pieprz

**Polędwiczka drobiowa panierowana 80g*** Polędwiczka drobiowa 60g
* Jajo 10g
* Bułka tarta 10g
* Sól, pieprz

**Ziemniaki 100g****Surówka wiosenna 100g*** Kapusta biała 50g
* Marchew 15g
* Ogórek 10g
* Pomidor 10g
* Papryka 10g
* Oliwa z oliwek 5g
* Sól cukier, olej, cytrynka
 | **Jogurt z musli owocowym*** Jogurt naturalny 80g
* Musli owocowe 20g
 |
| **Alergeny** | Gluten, mleko |  | Gluten, jaja, seler | Gluten, mleko |

|  |
| --- |
| **CZWARTEK 20.06.2024** |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Kanapki z kiełbasą żywiecką i papryką, herbata czarna** | **Kasza manna z sokiem owocowym** | **Zupa kalafiorowa****Makaron z kurczakiem i szpinakiem**(danie duszone) | **Banan** |
| **Skład surowcowy** | **Kanapki z kiełbasą żywiecką i papryką*** Pieczywo mieszane – 3 połówki
* Kiełbasa żywiecka 20 g
* Papryka 20g
* Masło 5 g

**Herbata czarna 200ml** | **Kasza manna na mleku z sokiem owocowym*** Kasza manna na mleku 200ml
* Sok owocowy 10ml
 | **Zupa kalafiorowa 250ml*** Bulion 180ml
* Kalafior 30g
* Ziemniaki 10g
* Marchew 10g
* Pietruszka 10g
* Seler 10g
* Przyprawy – sól, pieprz, ziele angielskie

**Makaron w sosie śmietanowym z kurczakiem i szpinakiem*** Makaron 100g
* Kurczak 80g
* Szpinak 70g
* Cebula 20g
* Śmietana 20g
* Masło 5g
* Przyprawy: sól, pieprz, czosnek
 | Banan1 szt. |
| **Alergeny** | Gluten, mleko | Gluten, mleko | Gluten, mleko, seler |  |
| **PIĄTEK 21.06.2024** |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Kanapki z dżemem owocowym, kakao** | **Arbuz** | **Zupa pomidorowa z ryżem****Medaliony rybne z ziemniakami i gotowaną marchewką z groszkiem**(danie pieczone) | **Budyń waniliowy** |
| **Skład surowcowy** | **Kanapki z dżemem owocowym*** Pieczywo mieszane – 3 połówki
* Dżem owocowy 20 g
* Masło 5 g

**Kakao 200ml**  | Arbuz100g | **Zupa pomidorowa z ryżem 250ml*** Bulion mięsny 150ml
* Ryż 40g
* Marchewka 15g
* Pietruszka 15g
* Seler 10g
* Koncentrat pomidorowy 20g
* Przyprawy: sól, pieprz, opcjonalnie cukier

**Medaliony rybne 90g*** Filet rybny (morszczuk) 90g

**Ziemniaki 100g****Gotowana marchewka z groszkiem 100g*** Marchewka 50g
* Groszek zielony 50g
 | **Budyń waniliowy*** Mleko 90ml
* Budyń 10g
* Cukier - opcjonalnie
 |
| **Alergeny** | Gluten, mleko |  | Gluten, jaja, seler | Mleko |

**ŻŁOBEK GARZYN**

JADŁOSPIS 24-28.06.2024

|  |
| --- |
| **PONIEDZIAŁEK 24.06.2024** |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Kanapki z szynką konserwową i ogórkiem, herbata czarna** **z cytryną** | **Jabłko** | **Rosół z ryżem****Kurczak w przyprawie Gyros z ziemniakami i surówką z kiszonego ogórka i marchewki**(danie pieczone) | **Herbatniki z dżemem owocowym** |
| **Skład surowcowy** | **Kanapki z szynką konserwową i ogórkiem*** Pieczywo mieszane – 3 połówki
* Szynka konserwowa 20g
* Ogórek 20g
* Masło 5 g

**Herbata czarna z cytryną 200ml** | Jabłko1 szt. | **Rosół z ryżem 250ml*** Bulion mięsny 150ml
* Ryżem 40g
* Marchew 20g
* Pietruszka 20g
* Seler 20g
* Przyprawy – sól, pieprz

**Kurczak Gyros 80g*** Filet drobiowy 80g
* Przyprawy: gyros, sól, pieprz

**Ziemniaki 100g****Surówka z kiszonego ogórka i marchewki 100g*** Ogórek kiszony 70g
* Marchew 20g
* Cebula 10g
 | **Herbatniki z dżemem owocowym** * Herbatniki 6 szt.
* Dżem owocowy 20g
 |
| **Alergeny** | Gluten, mleko |  | Seler | Gluten |

|  |
| --- |
| **WTOREK 25.06.2024** |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Kanapki z pastą twarogową i rzodkiewką,kakao** | **Biszkoptyz dżemem owocowym** | **Zupa koperkowa****Makaron z sosem bolognese**(danie duszone) | **Kisiel owocowy** |
| **Skład surowcowy** | **Kanapki z pastą twarogową i rzodkiewką*** Pieczywo mieszane – 3 połówki
* Rzodkiewka 20g

**Pasta twarogowa 35 g*** Ser twarogowy 25 g
* Masło 5 g

**Kakao 200ml** | **Biszkopty z dżemem owocowym*** Biszkopty 3 szt.
* Dżem owocowy 20g
 | **Zupa koperkowa 250ml*** Bulion 180ml
* Ziemniaki 20g
* Koperek 10g
* Marchew 15g
* Pietruszka 15g
* Seler 10g
* Przyprawy – sól, pieprz

**Makaron z sosem bolognese****Makaron 100g****Sos bolognese 180g*** Mięso mielone 80g
* Cebula 20g
* Koncentrat pomidorowy 20g
* Bulion warzywny 60ml
* Przyprawy: sól, pieprz, bazylia, oregano.
 | Kisiel owocowy100g |
| **Alergeny** | Gluten, mleko | Gluten, mleko | Gluten, mleko, jaja, seler |  |

|  |
| --- |
| **ŚRODA 26.06.2024** |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Kanapki z szynką drobiową i pomidorem, herbata czarna** | **Banan** | **Barszcz ukraiński****Gzik z ziemniakami**(danie gotowane) | **Sałatka makaronowa** |
| **Skład surowcowy** | **Kanapki z szynką drobiową i pomidorem*** Pieczywo mieszane – 3 połówki
* Szynka drobiowa 20g
* Pomidor 20g
* Masło 5g

**Herbata czarna 200ml** | Banan1 szt. | **Barszcz ukraiński 250ml*** Bulion warzywny 150g
* Fasola 20g
* Buraki 30g
* Marchewka 10g
* Seler 10g
* Pietruszka 10g
* Natka pietruszki 2g
* Mąka pszenna 2g
* Przyprawy: sól, pieprz, liść laurowy, majeranek

**Gzik z cebulą 80g*** Twaróg 60g
* Cebula 10g
* Śmietanka 10g
* Przyprawy: sól, pieprz,

**Ziemniaki 100g** | **Sałatka makaronowa** * Makaron 60g
* Kukurydza 15g
* Szynka konserwowa 15 g
* Majonez 10g
 |
| **Alergeny** | Gluten, mleko |  | Gluten, mleko, seler | Gluten, mleko, jaja |

|  |
| --- |
| **CZWARTEK 27.06.2024** |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Parówka delikatesowa na gorąco z ketchupem, pieczywo, herbata czarna** | **Ryż na mleku zapiekany z jabłkiem** | **Zupa ogórkowa****Kurczak w sosie słodko-kwaśnym**(danie duszone) | **Gofry szpinakowe z dżemem owocowym** |
| **Skład surowcowy** | **Parówka delikatesowa na gorąco z ketchupem, pieczywo*** Pieczywo mieszane – 3 połówki
* Parówka 1 szt.
* Ketchup 5g
* Masło 5 g

**Herbata czarna 200ml** | **Ryż na mleku zapiekany z jabłkiem*** Ryż na mleku
* Jabłko 20g
 | **Zupa ogórkowa 250ml*** Bulion warzywny 140ml
* Ziemniaki 30g
* Ogórek kiszony 30g
* Marchewka 20g
* Seler 10g
* Pietruszka 10g
* Por 10g
* Sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, czosnek

**Kurczak w sosie słodko – kwaśnym 180g*** Polędwiczka drobiowa 80g
* Cebula 20g
* Papryka 10g
* Groszek 10g
* Kukurydza 10g
* Ogórek konserwowy 10g
* Bulion warzywny 30g
* Koncentrat pomidorowy 10g
* Mąka ziemniaczana 5 g
* Przyprawy – sól, pieprz

**Ryż 100g** | **Gofry szpinakowe 1 szt.** * Mąka 30g
* Szpinak 15g
* Jaja 20g
* Mleko 50ml
* Dżem 20g
 |
| **Alergeny** | Gluten, mleko | Mleko | Gluten, seler | Gluten, mleko, jaja |

|  |
| --- |
| **PIĄTEK 28.06.2024** |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Płatki owsiane z mlekiem i rodzynkami, kanapki z żółtym serem i papryką, herbata owocowa** | **Galaretka owocowa** | **Kapuśniak****Paluszki rybne z ziemniakami i gotowanymi warzywami**(danie pieczone) | **Jabłko** |
| **Skład surowcowy** | **Płatki owsiane z mlekiem*** Mleko 200ml
* Płatki owsiane 12g
* Rodzynki 5g

**Kanapki z żółtym serem i papryką*** Pieczywo mieszane – 2 połówki
* Żółty ser 20 g
* Papryka 10g
* Masło 5 g

**Herbata owocowa 200ml** | Galaretka owocowa100g | **Kapuśniak 250ml*** Bulion 180ml
* Kapusta kiszona 30g
* Marchew 15g
* Pietruszka 15g
* Seler 10g
* Mąka 5g
* Przyprawy – sól, cukier, pieprz

**Paluszki rybne 80g*** Filet rybny (dorsz, mintaj) 50g
* Jaja 10g
* Bułka tarta 10g
* Przyprawy: sól, pieprz

**Ziemniaki 100g****Gotowane warzywa 100g*** Marchew 40g
* Kalafior 30g
* Brokuł 30g
 | Jabłko1 szt. |
| **Alergeny** | Gluten, mleko |  | Gluten, jaja, seler |  |

**Jadłospis może ulec zmianie**

|  |  |
| --- | --- |
| **Sporządził** | **Zatwierdził** |
| Anna Zawieja-Cugier | Łukasz Zawidzki |