**ŻŁOBEK GARZYN**

JADŁOSPIS 01-03.05.2024

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **CZWARTEK 02.05.2024** | | | | |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Kanapki z kiełbasą żywiecką i ogórkiem, herbata czarna** | **Banan** | **Rosół z makaronem**  **Kotlet schabowy z ziemniakami  i surówką z kiszonego ogórka  i marchewki**  (danie smażone) | **Biszkopty z dżemem owocowym** |
| **Skład surowcowy** | **Kanapki z kiełbasą żywiecką i ogórkiem**   * Pieczywo mieszane – 3 połówki * Kiełbasa żywiecka 20 g * Ogórek zielony 20g * Masło 5 g   **Herbata czarna 200ml** | Banan  1 szt. | **Rosół z makaronem 250ml**   * Bulion mięsny 150ml * Makaron 40g * Marchew 20g * Pietruszka 20g * Seler 20g * Przyprawy – sól, pieprz   **Kotlet schabowy 80g**   * Schab b/k 60g * Bułka tarta 10g * Jaja 10g * Przyprawy: sól, pieprz   **Ziemniaki 100g**  **Surówka z kiszonego ogórka  i marchewki 100g**   * Ogórek kiszony 70g * Marchew 20g * Cebula 10g | **Biszkopty z dżemem owocowym**   * Biszkopty 3 szt. * Dżem owocowy 20g |
| **Alergeny** | Gluten, mleko |  | Gluten, mleko, jaja, seler | Gluten, mleko |

**ŻŁOBEK GARZYN**

JADŁOSPIS 06-10.05.2024

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PONIEDZIAŁEK 06.05.2024** | | | | |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Bułka z szynką konserwową  i papryką,  herbata czarna** | **Herbatniki  z powidłami śliwkowymi** | **Zupa ogórkowa**  **Kotlet Kargul z ziemniakami  i surówką wiosenną**  (danie pieczone) | **Jabłko** |
| **Skład surowcowy** | **Bułka  z szynką konserwową  i papryką**   * Bułka kajzerka  1 szt. * Szynka konserwowa 20g * Papryka 20g * Masło 5 g   **Herbata czarna 200ml** | **Herbatniki  z powidłami śliwkowymi**   * Herbatniki 6 szt. * Powidła śliwkowe 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   **Kotlet Kargul 80g**   * Filet z kurczaka 50g * Jaja 10g * Papryka 10g * Mąka 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 | Jabłko  1 szt. |
| **Alergeny** | Gluten, mleko | Gluten | Gluten, jaja, seler |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **WTOREK 07.05.2024** | | | | |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Kanapki z szynką drobiową i ogórkiem,  kakao** | **Ryż na mleku zapiekany z jabłkiem** | **Zupa ziemniaczana**  **Makaron z sosem bolognese**  (danie duszone) | **Gofry szpinakowe  z dżemem owocowym** |
| **Skład surowcowy** | **Kanapki z szynką drobiową i ogórkiem**   * Pieczywo mieszane – 3 połówki * Szynka drobiowa 20g * Ogórek 20g * Masło 5g   **Kakao 200ml** | **Ryż na mleku zapiekany z jabłkiem**   * Ryż na mleku * Jabłko 20g | **Zupa ziemniaczana 250ml**   * Bulion 150 ml * Ziemniaki 40g * Marchew 20g * Seler 20g * Pietruszka 20g * Przyprawy: sól, pieprz, majeranek   **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. | **Gofry szpinakowe  1 szt.**   * Mąka 30g * Szpinak 15g * Jaja 20g * Mleko 50ml * Dżem 20g |
| **Alergeny** | Gluten, mleko | Mleko | Gluten, mleko, seler | Gluten, mleko, jaja |
| **ŚRODA 8.05.2024** | | | | |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Parówka delikatesowa na gorąco  z ketchupem, pieczywo,  herbata czarna** | **Banan** | **Zupa pomidorowa  z makaronem**  **Kurczak w sosie słodko-kwaśnym**  (danie duszone) | **Kisiel owocowy** |
| **Skład surowcowy** | **Parówka delikatesowa na gorąco  z ketchupem, pieczywo**   * Pieczywo mieszane –  3 połówki * Parówka 1 szt. * Ketchup 5g * Masło 5 g   **Herbata czarna 200ml** | Banan  1 szt. | **Zupa pomidorowa  z makaronem 250ml**   * Bulion mięsny 150ml * Makaron 40g * Marchewka 15g * Pietruszka 15g * Seler 10g * Koncentrat pomidorowy 20g * Przyprawy: sól, pieprz, opcjonalnie cukier   **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** | Kisiel owocowy  100g |
| **Alergeny** | Gluten, mleko |  | Gluten, mleko, jaja, seler |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **CZWARTEK 9.05.2024** | | | | |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Kanapki z kiełbasą krakowską  i pomidorem,  herbata czarna  z cytryną** | **Budyń waniliowy** | **Barszcz ukraiński**  **Makaron carbonara  z boczkiem i szynką**  (danie duszone) | **Frytki marchwiowe** |
| **Skład surowcowy** | **Kanapki z kiełbasą krakowską i papryką**   * Pieczywo mieszane – 3 połówki * Kiełbasa krakowska 20 g * Pomidorem 20g * Masło 5 g   **Herbata czarna  z cytryną 200ml** | **Budyń waniliowy**   * Mleko 90ml * Budyń 10g * Cukier - opcjonalnie | **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   **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** | **Frytki marchwiowe**   * Marchew 100g * Olej – opcjonalnie |
| **Alergeny** | Gluten, mleko | Mleko | Gluten, mleko, jaja, seler |  |
| **PIĄTEK 10.05.2024** | | | | |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Płatki kukurydziane  Kanapki z żółtym serem i ogórkiem, herbata czarna** | **Jabłko** | **Zupa kalafiorowa**  **Paluszki rybne z ziemniakami  i surówką z kiszonej kapusty**  (danie pieczone) | **Jogurt z granolą** |
| **Skład surowcowy** | **Płatki kukurydziane z mlekiem**   * Mleko 200ml * Płatki kukurydziane 12g   **Kanapki z żółtym serem i ogórkiem**   * Pieczywo mieszane – 2 połówki * Ser żółty 20 g * Ogórek 20g * Masło 5 g   **Herbata czarna 200ml** | Jabłko  1 szt. | **Zupa kalafiorowa 250ml**   * Bulion 180ml * Kalafior 30g * Ziemniaki 10g * Marchew 10g * Pietruszka 10g * Seler 10g * Przyprawy – sól, pieprz, ziele angielskie   **Paluszki rybne 80g**   * Filet rybny (mintaj) 60g * Jaja 10g * Bułka tarta 10g * Sól, pieprz   **Ziemniaki 100g**  **Surówka z kiszonej kapusty 100g**   * Kapusta kiszona 80g * Marchew 20g * Pieprz, olej, cukier -opcjonalnie | **Jogurt z granolą**   * Jogurt naturalny 80g * Granola 20g |
| **Alergeny** | Gluten, mleko, ryba |  | Gluten, jaja, seler | Gluten, mleko |

**ŻŁOBEK GARZYN**

JADŁOSPIS 13-17.05.2024

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PONIEDZIAŁEK 13.05.2024** | | | | |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Kanapki z pasztetem  i ogórkiem kiszonym,  herbata czarna** | **Kasza manna na mleku z cynamonem** | **Zupa owocowa**  **Kurczak w przyprawie Gyros  z ziemniakami i surówką  z marchewki i selera**  (danie pieczone) | **Wafle ryżowe  z powidłami śliwkowymi** |
| **Skład surowcowy** | **Kanapki z pasztetem  i ogórkiem kiszonym**   * Pieczywo mieszane –  3 połówki * Pasztet 20g * Ogórek kiszony 20g * Masło 5g   **Herbata czarna 200ml** | **Kasza manna na mleku z cynamonem**   * Kasza manna na mleku 100g * Cynamon 2g | **Zupa owocowa 250 ml**   * Makaron 40g * Mieszanka owocowa 80g * Woda 150ml * Skrobia ziemniaczana 5g * Cukier   **Kurczak Gyros 80g**   * Filet drobiowy 80g * Przyprawy: gyros, sól, pieprz   **Ziemniaki 100g**  **Surówka z marchwi i selera 100g**   * Marchew 60g * Seler 40g * Sól, cukier * Cytrynka, olej | **Wafle ryżowe  z powidłami śliwkowymi**   * Wafle ryżowe 3 szt. * Powidła śliwkowe 20g |
| **Alergeny** | Gluten, mleko | Gluten, mleko | Gluten, mleko, jaja, seler |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **WTOREK 14.05.2024** | | | | |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Kanapki z szynką konserwową  i pomidorem,  herbata czarna  z cytryną** | **Banan** | **Krupnik**  **Bitki w ciemnym sosie  z ziemniakami i buraczkami**  (danie pieczone) | **Ciasto drożdżowe** |
| **Skład surowcowy** | **Kanapki z szynką konserwową  i pomidorem**   * Pieczywo mieszane  – 3 połówki * Szynka konserwowa 20g * Pomidor 20g * Masło 5 g   **Herbata czarna  z cytryną 200ml** | Banan  1 szt. | **Krupnik 250ml**   * Bulion 180ml * Kasza jęczmienna 30g * Marchew 15g * Pietruszka 15g * Seler 10g * Przyprawy – sól, pieprz,   **Bitki w ciemnym sosie 80g**   * Schab b/k - 65g * Cebula 10g * Mąka 5g   **Ziemniaki 100g**  **Buraczki 100g**   * Buraczki gotowane 100g * Sól, cukier, cytrynka | Ciasto drożdżowe  100g |
| **Alergeny** | Gluten, mleko |  | Gluten, seler | Gluten |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ŚRODA 15.05.2024** | | | | |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Płatki owsiane  z mlekiem  i rodzynkami,  kanapki z kiełbasą żywiecką i papryką,  herbata czarna** | **Galaretka owocowa** | **Podrosołek z kaszą manną**  **Pulpety w białym sosie  z makaronem  i surówką z białej kapusty**  (danie duszone) | **Jabłko** |
| **Skład surowcowy** | **Płatki owsiane  z mlekiem**   * Mleko 200ml * Płatki owsiane 12g * Rodzynki 5g   **Kanapki z kiełbasą żywiecką i papryką**   * Pieczywo mieszane – 2 połówki * Kiełbasa żywiecka 20 g * Papryka 10g * Masło 5 g   **Herbata czarna 200ml** | Galaretka owocowa  100g | **Podrosołek z kaszą manną 250ml**   * Bulion 180ml * Kasza manna 30g * Marchew 10g * Pietruszka 10g * Seler 10g * Mąka 5g * Natka pietruszki 3g * Przyprawy – sól, pieprz   **Pulpety w białym sosie 100g**   * Mięso mielone 70g * Bułka pszenna 10g * Jajo 10g * Bulion warzywny 65g * Mąka pszenna 20g * Masło 5g * Śmietanka 5g * Przyprawy – sól, pieprz, cukier   **Makaron 100g**  **Surówka z białej kapusty 100g**   * Kapusta biała 75g * Marchew 15g * Kukurydza 5g * Przyprawy sól cukier, pieprz * Majonez 5 g | Jabłko  1 szt. |
| **Alergeny** | Gluten, mleko |  | Gluten, mleko, jaja, seler |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **CZWARTEK 16.05.2024** | | | | |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Kanapki z szynką drobiową i ogórkiem,  kakao** | **Bułka maślana  z dżemem owocowym** | **Zupa jarzynowa**  **Kotlety pożarskie  z ziemniakami  i surówką z kiszonego ogórka  i marchewki**  (danie pieczone) | **Budyń śmietankowy** |
| **Skład surowcowy** | **Kanapki z szynką drobiową i ogórkiem**   * Pieczywo mieszane – 3 połówki * Szynka drobiowa 20g * Ogórek 20g * Masło 5g   **Kakao 200ml** | **Bułka maślana  z dżemem**   * Bułka maślana  ½ szt. * Dżem owocowy 20g | **Zupa jarzynowa 250ml**   * Bulion 150ml * Fasolka szparagowa 20g * Ziemniaki 20g * 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 kiszonego ogórka  i marchewki 100g**   * Ogórek kiszony 70g * Marchew 20g * Cebula 10g | **Budyń śmietankowy**   * Mleko 90 ml * Budyń śmietankowy 10g * Cukier – opcjonalnie |
| **Alergeny** | Gluten, mleko | Gluten, mleko | Gluten, jaja, seler | Mleko |
| **PIĄTEK 17.05.2024** | | | | |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Kanapki z pastą jajeczną  i szczypiorkiem, herbata czarna  z cytryną** | **Jogurt z musli owocowym** | **Kapuśniak**  **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 czarna  z cytryną 200ml** | **Jogurt naturalny  z musli owocowym**   * Jogurt naturalny 80g * Musli owocowe 20g | **Kapuśniak 250ml**   * Bulion 180ml * Kapusta kiszona 30g * Marchew 15g * Pietruszka 15g * Seler 10g * Mąka 5g * Przyprawy – sól, cukier, pieprz   **Paluszki rybne w jarzynach**   * Paluszki rybne 80g * Marchew 25g * Por 25g * Seler 25g * Pulpa pomidorowa 25g * Sól, pieprz   **Ziemniaki 100g** | Banan  1 szt. |
| **Alergeny** | Gluten, mleko, jaja | Gluten, mleko | Gluten, seler |  |

**ŻŁOBEK GARZYN** 

JADŁOSPIS 20-24.05.2024

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PONIEDZIAŁEK 20.05.2024** | | | | |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Kanapki z kiełbasą krakowską  i pomidorem,  herbata czarna** | **Herbatniki z dżemem owocowym** | **Zupa ogórkowa**  **Gulasz wieprzowy  z warzywami**  (danie duszone) | **Jabłko** |
| **Skład surowcowy** | **Kanapki z kiełbasą krakowską i pomidorem**   * Pieczywo mieszane – 3 połówki * Kiełbasa krakowska 20 g * Pomidorem 20g * Masło 5 g   **Herbata czarna 200ml** | **Herbatniki z dżemem owocowym**   * Herbatniki 6 szt. * Dżem owocowy 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   **Gulasz wieprzowy  z warzywami 180g**   * Mięso 80g * Ogórek kiszony 20g * Papryka 20g * Cebula 15g * Marchewka 10g * Mąka 5g * Bulion 30g   **Kasza jęczmienna 100g** | Jabłko  1 szt. |
| **Alergeny** | Gluten, mleko | Gluten | Gluten, seler |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **WTOREK 21.05.2024** | | | | |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Bułka z szynką drobiową i papryką,  herbata czarna  z cytryną** | **Kisiel owocowy** | **Barszcz czerwony  z makaronem**  **Gzik z cebulką i ziemniakami**  (danie gotowane) | **Pizzerka mini** |
| **Skład surowcowy** | **Bułka  z szynką drobiową  i papryką**   * Bułka kajzerka  1 szt. * Szynka drobiowa 20g * Paparyką 20g * Masło 5 g   **Herbata czarna  z cytryną 200ml** | Kisiel owocowy  100g | **Barszcz czerwony z makaronem 250ml**   * Bulion warzywny 160g * Buraki 50g * Makaron 40g * Przyprawy: sól, pieprz, liść laurowy, majeranek   **Gzik z cebulą 80g**   * Twaróg 60g * Cebula 10g * Śmietanka 10g * Przyprawy: sól, pieprz,   **Ziemniaki 100g** | Pizzerka  ½ szt |
| **Alergeny** | Gluten, mleko |  | Gluten, mleko, jaja, seler | Gluten, mleko, jaja |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ŚRODA 22.05.2024** | | | | |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Kanapki  z pastą z kurczaka  i pomidorem,  kakao** | **Biszkopty z dżemem owocowym** | **Zupa ziemniaczana**  **Makaron w sosie śmietanowym z kurczakiem i szpinakiem**  (danie duszone) | **Banan** |
| **Skład surowcowy** | **Kanapki z pastą  z kurczaka  i pomidorem**   * Pieczywo mieszane – 3 połówki * Pomidor 20g   **Pasta z kurczaka**   * Kurczak 20g * Majonez 5g * Ketchup 5g   **Kakao 200ml** | **Biszkopty z dżemem owocowym**   * Biszkopty 3 szt. * Dżem owocowy 20g | **Zupa ziemniaczana 250ml**   * Bulion 150 ml * Ziemniaki 40g * Marchew 20g * Seler 20g * Pietruszka 20g * Przyprawy: sól, pieprz, majeranek   **Makaron w sosie śmietanowym z kurczakiem i szpinakiem**   * Makaron 100g * Kurczak 80g * Szpinak 70g * Cebula 20g * Śmietana 20g * Masło 5g * Przyprawy: sól, pieprz, czosnek | Banan  1 szt. |
| **Alergeny** | Gluten, mleko | Gluten, mleko | Gluten, mleko, jaja, seler |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **CZWARTEK 23.05.2024** | | | | |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Kanapki z szynką konserwową  i ogórkiem kiszonym,  herbata czarna** | **Jogurt z granolą** | **Zupa pomidorowa z ryżem**  **Kotlet mielony z ziemniakami  i buraczkami**  (danie duszone) | **Galaretka owocowa** |
| **Skład surowcowy** | **Kanapki z szynką konserwową  i ogórkiem kiszonym**   * Pieczywo mieszane  – 3 połówki * Szynka konserwowa 20g * Ogórek kiszony 20g * Masło 5 g   **Herbata czarna 200ml** | **Jogurt z granolą**   * Jogurt naturalny 80g * Granola 20g | **Zupa pomidorowa  z ryżem 250ml**   * Bulion mięsny 150ml * Ryż 40g * Marchewka 15g * Pietruszka 15g * Seler 10g * Koncentrat pomidorowy 20g * Przyprawy: sól, pieprz, opcjonalnie cukier   **Kotlet mielony 80g**   * Mięso mielone 60g * Bułka pszenna 7g * Jaja 7g * Cebula 7g * Przyprawy – sól, pieprz   **Ziemniaki 100g**  **Buraczki 100g**   * Buraczki gotowane 100g * Sól, cukier, cytrynka | Galaretka owocowa  100g |
| **Alergeny** | Gluten, mleko | Gluten, mleko | Gluten, jaja, seler |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PIĄTEK 24.05.2024** | | | | |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Kasza manna na mleku z sokiem owocowym,  kanapki z żółtym serem i papryką,  herbata czarna** | **Jabłko** | **Zupa kalafiorowa**  **Paluszki rybne z ziemniakami  i surówką z kiszonego ogórka**  (danie pieczone) | **Bułka maślana  z powidłami śliwkowymi** |
| **Skład surowcowy** | **Kasza manna na mleku**   * Kasza manna na mleku 200ml * Sok owocowy 10ml   **Kanapki z żółtym serem i papryką**   * Pieczywo mieszane – 2 połówki * Ser żółty 20 g * Papryka 10g * Masło 5 g   **Herbata czarna 200ml** | Jabłko  1 szt. | **Zupa kalafiorowa 250ml**   * Bulion 180ml * Kalafior 30g * Ziemniaki 10g * Marchew 10g * Pietruszka 10g * Seler 10g * Przyprawy – sól, pieprz, ziele angielskie   **Paluszki rybne 80g**   * Filet rybny (mintaj) 60g * Jaja 10g * Bułka tarta 10g * Sól, pieprz   **Ziemniaki 100g**  **Surówka z kiszonego ogórka  i marchewki 100g**   * Ogórek kiszony 70g * Marchew 20g * Cebula 10g | **Bułka maślana  z powidłami śliwkowymi**   * Bułka maślana  ½ szt. * Powidła śliwkowe 20g |
| **Alergeny** | Gluten, mleko |  | Gluten, jaja, seler | Gluten, mleko |

**ŻŁOBEK GARZYN** 

JADŁOSPIS 27-31.05.2024

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PONIEDZIAŁEK 27.05.2024** | | | | |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Kanapki z dżemem owocowym,  herbata czarna** | **Jogurt z musli owocowym** | **Krupnik**  **Jajko w sosie koperkowym  z ziemniakami  i gotowaną marchewką**  (danie gotowane) | **Ciasto marchewkowe** |
| **Skład surowcowy** | **Kanapki z dżemem owocowym**   * Pieczywo mieszane – 3 połówki * Dżem owocowy  20 g * Masło 5 g   **Herbata czarna 200ml** | **Jogurt  z musli owocowym**   * Jogurt naturalny 80g * Musli owocowe 20g | **Krupnik 250ml**   * Bulion 180ml * Kasza jęczmienna 30g * Marchew 15g * Pietruszka 15g * Seler 10g * Przyprawy – sól, pieprz   **Jajko 60g**  **Sos koperkowy**   * Koperek 5g * Bulion 60g * Śmietanka 20g * Mąka 5g * Przyprawy: sól, pieprz, czosnek   **Ziemniaki 100g**  **Gotowana marchewka 100g** | Ciasto marchewkowe  100g |
| **Alergeny** | Gluten, mleko | Gluten, mleko | Gluten, mleko, jaja, seler | Gluten, mleko |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **WTOREK 28.05.2024** | | | | |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Kanapki z pasztetem  i ogórkiem kiszonym,  herbata czarna** | **Ryż na mleku zapiekany z jabłkiem** | **Barszcz ukraiński**  **Polędwiczka drobiowa panierowana z ziemniakami  i surówką z białej kapusty**  (danie pieczone) | **Banan** |
| **Skład surowcowy** | **Kanapki z pasztetem  i ogórkiem kiszonym**   * Pieczywo mieszane –  3 połówki * Pasztet 20 g * Ogórek kiszony 20g * Masło 5 g   **Herbata czarna 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   **Polędwiczka drobiowa panierowana 80g**   * Polędwiczka drobiowa 60g * Jajo 10g * Bułka tarta 10g * Sól, pieprz   **Kluski śląskie w sosie 100g**  **Surówka z białej kapusty 100g**   * Kapusta biała 75g * Marchew 15g * Kukurydza 5g * Przyprawy sól cukier, pieprz * Majonez 5 g | Banan  1 szt. |
| **Alergeny** | Gluten, mleko | Mleko | Gluten, mleko, jaja, seler |  |
| **ŚRODA 29.05.2024** | | | | |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Parówka delikatesowa na gorąco  z ketchupem, pieczywo,  herbata czarna  z cytryną** | **Frytki marchwiowe** | **Zupa ogórkowa**  **Makaron z sosem bolognese**  (danie gotowane) | **Sałatka makaronowa** |
| **Skład surowcowy** | **Parówka delikatesowa na gorąco  z ketchupem, pieczywo**   * Pieczywo mieszane –  3 połówki * Parówka 1 szt. * Ketchup 5g * Masło 5 g   **Herbata czarna  z cytryną 200ml** | **Frytki marchwiowe**   * Marchew 100g * Olej – opcjonalnie | **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   **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. | **Sałatka makaronowa**   * Makaron 60g * Kukurydza 15g * Szynka konserwowa 15 g * Majonez 10g |
| **Alergeny** | Gluten, mleko |  | Gluten, mleko, jaja, seler | Gluten, mleko, jaja |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **CZWARTEK 30.05.2024** | | | | |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Płatki kukurydziane  z mlekiem Kanapki z szynką drobiową  i pomidorem, herbata czarna** | **Wafle ryżowe  z powidłami śliwkowymi** | **Rosół z makaronem**  **Schab w ciemnym sosie  z kopytkami i buraczkami**  (danie duszone) | **Jabłko** |
| **Skład surowcowy** | **Płatki kukurydziane z mlekiem**   * Mleko 200ml * Płatki kukurydziane 12g   **Kanapki z szynką drobiową  i pomidorem**   * Pieczywo mieszane –  2 połówki * Szynka drobiowa 20g * Pomidor 10g * Masło 5 g   **Herbata czarna 200ml** | **Wafle ryżowe  z powidłami śliwkowymi**   * Wafle ryżowe 3 szt. * Powidła śliwkowe 20g | **Rosół z makaronem 250ml**   * Bulion mięsny 150ml * Makaron 40g * Marchew 20g * Pietruszka 20g * Seler 20g * Przyprawy – sól, pieprz   **Schab w ciemnym sosie 80g**   * Schab bez kości 60g * Mąka 3g * Bulion warzywny 20g * Przyprawy: sól, pieprz   **Kopytka 100g**  **Buraczki 100g**   * Buraczki gotowane 150g * Sól, cukier, cytrynka | Jabłko  1 szt. |
| **Alergeny** | Gluten, mleko, ryba |  | Gluten, mleko, jaja, seler |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PIĄTEK 31.05.2024** | | | | |
| **Posiłek** | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Kanapki z pastą rybno-twarogową  i papryką, herbata czarna** | **Banan** | **Zupa koperkowa**  **Paluszki rybne z ziemniakami  i surówką wiosenną**  (danie pieczone) | **Budyń waniliowy** |
| **Skład surowcowy** | **Kanapki z pastą rybno-twarogową  i papryką**   * Pieczywo mieszane –  3 połówki * Papryką 20g * Masło 5 g   **Pasta rybno-twarogowa**   * Ser twarogowy 20g * Ryba wędzona 10g * Przyprawy: sok  z cytryny, pieprz, sól   **Herbata czarna 200ml** | Banan  1 szt. | **Zupa koperkowa 250ml**   * Bulion 180ml * Ziemniaki 20g * Koperek 10g * Marchew 15g * Pietruszka 15g * Seler 10g * Przyprawy – sól, pieprz,   **Paluszki rybne 80g**   * Filet rybny (mintaj) 60g * Jaja 10g * Bułka tarta 10g * Sól, pieprz   **Ziemniaki 100g**  **Surówka z kapusty białej 100g**   * Kapusta biała 80g * Marchew 15g * Natka pietruszki 5g * Przyprawy: sól, pieprz, cukier, cytrynka | **Budyń waniliowy**   * Mleko 90ml * Budyń 10g * Cukier - opcjonalnie |
| **Alergeny** | Gluten, mleko, ryba |  | Gluten, jaja, seler | Mleko |

**Jadłospis może ulec zmianie**

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