**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) | **Biszkoptyz 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** | Banan1 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
 | Jabłko1 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** | Banan1 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 owocowy100g |
| **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 kukurydzianez 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** | Jabłko1 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** | Banan1 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 drożdżowe100g |
| **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 owocowa100g | **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
 | Jabłko1 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**  | Banan1 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** | Jabłko1 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 owocowy100g | **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** | **Biszkoptyz 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
 | Banan1 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 owocowa100g |
| **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** | Jabłko1 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 marchewkowe100g |
| **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
 | Banan1 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 mlekiemKanapki 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 kukurydzianez 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
 | Jabłko1 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** | Banan1 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 |