**Jadłospis dla żłobka na okres 20-24 stycznia 2025 r.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dzień tygodnia** | **Śniadanie**  **II Śniadanie** | **Zupa** | **II danie** | **Podwieczorek** |
| Poniedziałek  20.01.25 | Zupa mleczna z płatkami ryżowymi (200 g) (**mleko**, płatki ryżowe)  Chleb pszenny, graham  (mąka **pszenna,** zakwas piekarski **żytni)** z **masłem** (29 g),wędliną wp. (15 g), sałatą zieloną i pomidorem (20 g),  herbata z cytryną (200 g)  **II Śniadanie**  Mus owocowy | Ogórkowa  z ziemniakami  (200 g)  ((wywar z warzyw –– marchew, **seler** korzeń, pietruszka korzeń, por, ziemniaki, ogórek kiszony, śmietana z **mleka**, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, pietruszka zielona, lubczyk)) | Makaron penne z sosem mięsno-warzywnym drobiowym (120 g)  ((makaron penne (mąka **pszenna, jaja**), filet drobiowy z kurczaka, olej rzepakowy, pomidory pasteryzowane, sok pomidorowy  100 %, kukurydza konserwowa, cebula, mąka **pszenna**, mąka ziemniaczana, masło z **mleka,** przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, czosnek, bazylia, oregano)  Kompot wieloowocowy (200 g)  (mieszanka kompotowa mrożona - agrest, porzeczka czarna, śliwka, truskawka, cukier kryształ) | Serek Danio waniliowy **(mleko)**  gruszka (1/2) |
| Wtorek  21.01.25 | Płatki kukurydziane (15 g) (mąka **pszenna)**  z **mlekiem** (180 g), bułka graham (mąka **pszenna,** zakwas piekarski **żytni**) z masłem **(mleko)** (1/2),herbata z cytryną  (125 g)  **II Śniadanie**  Mandarynka | Rosół z kaszą manną (200 g)  ((wywar mięsno-warzywny - porcja rosołowa drobiowa, marchew**, seler** korzeń**,** pietruszka korzeń, por, cebula, kasza manna **(pszenica),** przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, pietruszka zielona, lubczyk)) | Ziemniaki puree (80 g), pieczony kotlet drobiowy w panierce (40 g), surówka z marchwi, jabłek i pomarańczy  (50 g) ((ziemniaki, masło z **mleka,** koper, filet z kurczaka, mąka **pszenna, jajko**, **mleko,** bułka tarta (mąka **pszenna)**, olej rzepakowy, surówka: marchew, jabłka, pomarańcza, olej rzepakowy, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, kwasek cytrynowy, zioła))  Kompot jabłkowo-porzeczkowy (200 g)  (jabłko, czarna porzeczka mrożona, cukier kryształ) | Budyń waniliowy (150 g) (**mleko**, cukier waniliowy, mąka ziemniaczana, **jaja,** cukier kryształ) kiwi |
| Środa  22.01.25 | Chleb pszenno-żytni  (mąka **pszenna,** zakwas piekarski **żytni)**  z **masłem** (29g),ogórkiem zielonym (15 g),  parówki drobiowo-cielęce  (1 szt/30 g) z ketchupem, herbata z cytryną (200 g)  **II Śniadanie**  Jogurt brzoskwiniowy  (150 g)  (jogurt naturalny z **mleka**, brzoskwinie w syropie) | Krem z pora (180 g) z grzankami pszennymi  (wywar z warzyw – marchew**, seler** korzeń**,** pietruszka korzeń, por, śmietana z **mleka**, chleb pszenny (mąka **pszenna,** zakwas piekarski **żytni)**, olej rzepakowy, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, pietruszka zielona, lubczyk) | Pierogi ze słodkim serem (110 g) – wyrób gotowy  (mąka **pszenna, jaja,** twaróg  z **mleka**, śmietana z **mleka**, cukier kryształ, cukier waniliowy, masło z **mleka**)  Lemoniada pomarańczowo-cytrynowa z miętą  (200 g)  (woda źródlana, sok z cytryn  i pomarańczy, mięta, cukier kryształ) | Bułka maślana  (mąka **pszenna, mleko)** z masłem **(mleko)**  i dżemem owocowym (1/2), **mleko** (200 g) |
| Czwartek  23.01.25 | Owsianka (200 g) (**mleko**, płatki **owsiane)**  Kajzerka z **masłem** (29 g),   (mąka **pszenna)** miodem wielokwiatowym (12,5 g), herbata z cytryną (200 g)  **II Śniadanie**  Banan | Rosół z zacierkami (200 g)  ((wywar mięsno-warzywny - porcja rosołowa drobiowa, marchew**, seler** korzeń**,** pietruszka korzeń, por, cebula, zacierki (mąka **pszenna, jaja),** przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, pietruszka zielona, lubczyk)) | Gulasz drobiowy z indyka z mini marchewką  i groszkiem zielonym  (50 g), ryż (50 g), surówka z selera, jabłek  i ananasów (50 g)  ((ryż biały, filet z indyka, olej rzepakowy, marchew mini, groszek zielony, mąka **pszenna**, śmietana z **mleka,** surówka: **seler**, jabłko, ananas w syropie, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, kwasek cytrynowy, zioła))  Kompot jabłkowo-truskawkowy (200g)  (truskawka mrożona, jabłka, cukier kryształ) | Borówkowy deser a'la panna cotta na spodzie biszkoptowym  z malinami na bazie jogurtu greckiego (jogurt grecki z **mleka**, borówki, maliny, żelatyna, biszkopty (mąka **pszenna**), cukier kryształ) |
| Piątek  24.01.25 | Zupa mleczna z lanymi kluskami (200 g) (**mleko**, mąka **pszenna, jaja**)  Chleb pszenny/wieloziarnisty  (mąka **pszenna,** zakwas piekarski **żytni)**  z **masłem** (29 g), pasta jajeczna(25 g) (**jaja,** jogurt naturalny z **mleka**), papryka czerwona (15 g),  herbata z cytryną (200 g)  **II Śniadanie**  Mus marchewkowo-gruszkowy (150 g)  (gruszka, marchew, miód wielokwiatowy) | Zupa z czerwonej soczewicy (200 g)  ((soczewica czerwone – nasiona suche, marchew, **seler**, cebula, koncentrat pomidorowy, masło  z **mleka**, czosnek, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, pietruszka zielona, lubczyk, majeranek)) | Ziemniaki puree (80 g), smażony sznycelek z mintaja i dorsza (40 g), surówka z kapusty czerwonej, marchwi i gruszek (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, surówka: kapusta czerwona, gruszki, marchew, miód wielokwiatowy, sok  z cytryn, olej rzepakowy; przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, zioła)  Kompot wieloowocowy (200 g)  (mieszanka kompotowa mrożona - agrest, porzeczka czarna, śliwka, truskawka, cukier kryształ) | Jabłko pieczone  z migdałami **(orzechy),** miodem  i cynamonem, mleko truskawkowe  (200 g)  (**mleko**, truskawki, cukier kryształ, cukier waniliowy) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  | | --- | | **\* 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-Stępień** | |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |