

DZIECI ŻŁOBEK – JADŁOSPIS 17.06.2024 r- .21.062024r.

DATA	ŚNIADANIE	G	KCAL	II ŚNIADANIE	OBIAD	G	KCAL	PODWIECZOREK	G	KCAL
Poniedziałek 17.06.2024	Pieczywo pszenne (gluten) masło (mleko) ser żółty (mleko) patera wędlin :szyneczka z indyka, schab w ziołach sałata masłowa, pomidor kawa inka na mleku (mleko)/herbata rumiankowa	25 6 5 7 200 200	90 20 15 28 58 40/5	Papryka kolorowa / Jabłko 200g/76kcal	I Zupa krupnik z kaszą jęczmienną (bulion warzywny, seler, włoszczyzna, kasza jęczmienna gluten, ziemniaki, przyprawy)  II Naleśniki z serkiem (gluten , jaja, twaróg półtusty mleko , cukier waniliowy) Powidła śliwkowe/ gruszka kompot z czerwonej porzeczki	200 120 80 200	130 160 65 40	Shake miodowy (jogurt naturalny mleko modyfikowane). Brzoskwinia	105 80	70 32
Wtorek 18.06.2024	Pieczywo mieszane (gluten) masło (mleko) pasta twarogowa ze szczypiorkiem (twaróg półtusty mleko) patera wędlin :szynka chuda wieprzowa, szynka drobiowa rzodkiewka, roszonek, papryka żółta kakao (mleko)	25 6 30 7 200 200	90 20 68 26 67 50	Arbuz 100g/30kcal  Chrupki kukurydziane 5g/18kcal	I Zupa ogórkowa zabieleną z ziemniakami (włoszczyzna, wywar drobiowy, seler, ogórek kiszony, ziemniaki, sól, pieprz, śmietana 18 % mleko) II Pulpeciki wieprzowe z ryżem w sosie koperkowym (łopatka wieprzowa gluten ,jaja, mleko , przyprawy, koperek) Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą Kompot z rabarbaru	200 125 150 200	130 134 52 40	Pieczywo pszenno-żytnie z masłem (gluten mleko) ryba w sosie pomidorowym (ryba ) papryka żółta , kielki herbata z cytryną	20 35 200 200	42 24 25 5
Środa 19.06.2024	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi (mleko) Pieczywo pszenno –żytnie (gluten) masło (mleko) ser żółty (mleko) szyneczka z indyka rukola, papryka czerwona, ogórek zielony herbata miętowa	220 25 6 5 7 200 200	110 90 20 15 25 65 5	Nektaryna/ seler naciowy/ marchew  200g/72kcal	I Rosół drobiowy z natką pietruszki (wywar z drobiu, włoszczyzna, seler, ziele ang. liście laurowe, sól, makaron gluten jaja) II Pyzy domowe(jaja, gluten) Bitki wieprzowe duszone w sosie własnym(cebula, gluten, majeranek, łopatka wieprzowa) Buraki gotowane Kompot z wiśni	200 125 130 200	130 148 57 40	Galaretki owocowa (agrestowa) Borówka, żurawina , truskawka świeża	100 100	70 56
Czwartek 20.06.2024	Pieczywo mieszane (gluten) masło (mleko) pasta twarogowa (twaróg półtusty mleko) szyneczka drobiowa , mix sałat, rzodkiewka, kielki kawa inka na mleku (mleko)/herbata z pokrzywy	25 6 30 7 200 200	90 20 68 26 59 40/5	Kalarepa/ jabłko/ 200g/68kcal	I Zupa krem marchewkowa z ziemniakami (wywar drobiowy, włoszczyzna, marchew, seler, sól, pieprz, śmietana mleko, ziemniaki ) II Zapiekanka makaronowa z brokułami i filetem z kurczaka (makaron gluten, jaja, przyprawy ,ser żółty mleko śmietana mleko) Kompot z agrestu	200 120 200	130 138 40	Zupa mleczna z płatkami ryżowymi (mleko) gruszka	220 80	110 47
Piątek 21.06.2024	Pieczywo pszenne (gluten) masło (mleko) ser żółty (mleko) pasta jajeczna ze szczypiorkiem (jaja , gorczyca )/ szpinak , pomidor, ogórek zielony szklanka mleka (mleko)	25 6 5 15 200 200	90 20 15 25 56 40	Banan  ½ /35kcal	I Zupa jarzynowa z kaszą manną (wywar drobiowy, marchew, seler, pietruszka, brukselka, kalarepa kalafior, przyprawy , kasza manna gluten) II Ziemniaki puree (mleko) Ryba w cieście (gluten, ryba, jaja ,mleko) Fasolka szparagowa żółta gotowana na parze Kompot z jabłek	200 100 37 130 200	130 120 49 52 40	Chałka drożdżowa (gluten, jaja, mleko ) Rodzynki Napój miętowych	20 5 200	45 15 5

Wykaz alergenów na podstawie załącznika nr II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady(UE)nr1169/2011 z dnia 25 października 2011r.(Dz. U.UE.L 2011.304.18)

\*wyrób własny, składniki alergenne zostały wyróżnione pogrubioną czcionką

Intendent  
Dulst