

JADŁOSPIS DLA ŻŁOBKA

DATA	I ŚNIADANIE	II Śniadanie	OBIAD I Danie	OBIAD II Danie	PODWIECZOREK
28.09 poniedziałek	Płatki jęczmienne na mleku z rodzynkami 200g. Weka z masłem 25g, ser żółty 15g, pomidor i rzodkiewka 50g. Herbata owocowa 150g.	MANGO 70g	Zupa z białych warzyw z grzankami 200g.	Spaghetti 100g bolognese z wieprzowiny 60g, ogórek kiszony 50g. Napar z mięty i miodu 150g.	Sucharki z masłem i syropem klonowym 20g, gruszka 80g, Herbata z kopru włoskiego 150g.
Alergeny	1,7		1,9	1,3,7	1,3,7
29.09 wtorek	Bułka grahamka 30g z masłem 4g, pasta z jajka ze szczypiorkiem 30g, papryka kolorowa 50g. Kakao na mleku 200g.	BANAN 70g	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 200g.	Sznycel z indyka w kukurydzianej panierce 40g, ziemniaki z koperkiem 80g, mizeria z pomidorów z cebulką i śmietaną 80g. Kompot z czarnej porzeczki 150g	Kisiel Kubusiowy z tartym jabłkiem 150g.
Alergeny	1,3,7		7,9	1,3,7	1,3,7
30.09 środa	Chleb kukurydziany 40g, masło 4g, parówka drobiowa z ketchupem 50g, ogórek kiszony, sałata 50g. Mleko do picia 200g.	ANANAS 70g	Rosół z makaronem 200g.	Kotlet z kalafiora 40g, ziemniaki z masłem i koperkiem 80g, sałatka z rukoli i pieczonego buraka 80g. Kompot owocowy 150g.	Kasza manna z fuzuliną wiśniową 150g.
Alergeny	1,7,10		1,9	1,3,7	1,7
01.10 czwartek	Chleb żytni 40g z masłem 4g, twaróg ze szczypiorkiem 25g, pomidor 50g. Kawa zbożowa na mleku 200g.	JABŁKO 70g	Zupa szczawiowa z ziemniakami i jajkiem 200g.	Leczo z kiełbasą wieprzową (30g) 120g, ryż basmati 80g. Kompot malinowy 150g.	Ciasto marchewkowe 50g, kiwi 60g. Herbata miętowa 150g.
Alergeny	1,7		3,7,9	10	1,3,7
02.10 piątek	Owsianka na mleku z rodzynkami 200g. Chleb razowy z masłem 20g, krakowska z wieprzowiny 15g, ogórek zielony, kalarepka 50g. Herbata żurawinowa 150g.	MELON 70g	Zupa fasolowa z kiełbasą drobiową i ziemniakami 200g.	Limanda w panierce 40g, ziemniaki 80g, kapusta po koreańsku 80g. Kompot wiśniowy 150g.	Koktajl bananowy na jogurcie naturalnym 150g, chrupki kukurydziane 9g.
Alergeny	1,7,10		9,10	1,3,4	7

Zastrzegamy sobie prawo zmian w jadłospisie. **Substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zaznaczono wg załącznika II Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej L 304/43.** W ZSP w kuchni używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać wyżej wymienione alergeny. Szczegółowy wykaz składników dostępny u dietetyki/intendenta w ZSP w Wysokiej. *Dzieciom do 1 r.ż. podawane jest mleko modyfikowane na śniadanie, a do obiadu warzywa na parze.

