**JADŁOSPIS 15 – 19.04.2024**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **poniedziałek****15.04.2024** | **wtorek****16.04.2024** | **środa****17.04.2024** | **czwartek****18.04.2024** | **piątek****19.04.2024** |
| **ŚNIADANIE** | Kasza manna na mleku, pieczywo mieszane z masłem, polędwica drobiowa, ogórek kiszony | Płatki jaglane na mleku, pieczywo mieszane z masłem, jajecznica ze szczypiorkiem, pomidor | Płatki kukurydziane na mleku. **Robimy Złotą Rybkę**  pieczywo mieszane z serem żółtym, ogórek, plasterki gotowanej marchewkiC:\Users\Administrator\Desktop\canstockphoto18327725.jpg | **Płatki jęczmienne na mleku, pieczywo z masłem i z wędliną, ogórek świeży** | Lane kluski na mleku, pieczywo mieszane z masłem,twarożek z rzodkiewką i posiekanym ogórkiem małosolnym |
| **II ŚNIADANIE** | Herbatka owocowajabłko/banan | Kompot owocowygruszka/ banan | Herbata miętowa z cytrynką, jabłko/ banan | Kompot owocowy,jabłko/banan | Herbatka rumiankowo- owocowa,jabłko/banan/melon |
| **OBIAD** | Kasza gryczana na sypko, pulpet w sosie koperkowym, jarzynka- marchewka z groszkiem, surówka z selera i jabłka z oliwą z oliwek | Ziemniaki z koperkiem, roladki drobiowe w  sosie jarzynowym , jarzynka- fasolka szparagowa, surówka z ogórka kiszonego, pora i jabłka z  jogurtem greckim | Risotto warzywno – mięsne z pomidorami, surówka – mizeria z jogurtem z koperkiem | Naleśniki z serem, mus brzoskwiniowy z dodatkiem duszonej cukinii | Ziemniaki z koperkiem, kotlet mielony z ryby, jarzynka z buraczków, surówka z  kapusty pekińskiej, marchewki z żurawiną z oliwą z oliwek |
| **ZUPA** | Zupa kalafiorowa z ziemniakami i koperkiem | Krupnik z natką | Barszcz czerwony z ziemniakami | Zupa dyniowa z grzankami | Zupa pomidorowa z ryżem |
| **PODWIECZOREK** | Placuszki z jabłkami, herbatka owocowa | Biszkopciki, kompot owocowy | Kisiel pitny, herbatniki zbożowe | Ciasto drożdżowe z kruszonką, herbata miętowa z cytrynką | Bananowy budyń jaglany, kompot owocowy |
|  |  | ***DIETY*** |  |  |  |
| **ŚNIADANIE** | **b/ml, b/gl -** kaszka ryżowa owocowa na wodzie, pieczywo z masłem flora, pozostałe bez zmian | **b/ml, b/jaj -** płatki na mleku owsianym, masło flora z pastą z polędwicy drobiowej z koperkiem, **b/gl-** pieczywo bezglutenowe | **b/ml-** płatki kukurydziane na mleku owsianym, masło flora, dżem**b/gl** – pieczywo bezglutenowe | **b/ml –** kaszka Sinlac, masło flora, reszta bez zmian | **b/ml** – lane kluski na mlekuowsianym**,**  pieczywo z wędliną, plasterki rzodkiewki i ogórka małosolnego **b/gl-** kaszka ryżowa |
| **II ŚNIADANIE** | bez zmian | bez zmian | bez zmian | bez zmian | bez zmian |
| **OBIAD** |  bez zmian | **b/ml** – surówka bez jogurtu, **b/gl-** krupnik ryżowy | **b/ml-**surówka z jogurtem kokosowym | **b/ml -** naleśniki jogurtem kokosowym, reszta bez zmian | bez zmian |
| **PODWIECZOREK** | **b/ml, b/gl, b/jaj-**placki na mące bezglutenowej z jajkiem przepiórczym | **b/gl, b/jaj –** wafle ryżowe | bez zmian | **b/ml, b/gl, b/jaj-** muffiny z mąki bezglutenowej z jajkiem przepiórczym | bez zmian |

***W ciągu całego dnia woda i herbatki bez ograniczeń***

***Informacje o składnikach alergennych użytych do przygotowania posiłków zgodnie z jadłospisem opracowano 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 (…).***

***Alergeny: Mleko (z laktozą), pochodne mleka, Gluten (pszenica, żyto, jęczmień), Jajka, Seler, Ryba***

***Kaloryczność posiłków żłobka to 750kcal realizowana w 4 posiłkach podawanych dzieciom: Śniadanie, II śniadanie, obiad i podwieczorek. Gramatury posiłków są odpowiednie do grupy wiekowej 1-3 i zgodne z Ustawą z dnia 7 lipca 2017r.***

Sporządził: **Dorota Kołacz** Zatwierdził: mgr **Monika Poszytek**

Starsza Pielęgniarka Żłobka Dyrektor Żłobka Miejskiego Motylkowy Świat