

„ZE SMAKIEM U KOZIOŁKA”

Kozioł Łukasz

06.06.2016-10.06.2016

ŻŁOBEK

PONIEDZIAŁEK

Posiłek			
	Potrawa - jedną osobę	Skład – na jedną osobę	(g)
I Śniadanie	Kaszka na mleku BEBIKO 150g	<u>Kaszka jaglana (3)</u> <u>mleko BEBIKO (2)</u> cukier	(25g) (10g) (1,5g)
	Wek35g masło 2,5g połędwica drobiowa(10g) ogórek zielony bez skórki(10g) herbata owocowa(150g)	<u>Bułka pszenna (3)</u> <u>masło 82% (2)</u> filet drobiowy ogórek zielony herbata owocowa	(30g) (2,5g) (10g) (15g) (150g)
Przekąska	Jabłko w ćwiartki 100g	Jabłko	(120g)
Obiad	Zupa: Krem z brokułami(2*) 200g	Wywar jarski(a) brokuły pieprz ziona suszone(e) <u>śmietana 18% (2)</u>	(120g) (60g) (0,5g) (0,5g) (20g)
	II danie: połędwiczka wieprzowa(100g) sos (40g) kasza jaglana (80g) surówka z białek kapusty (80g) kompot owocowy(150g)	Polędwiczka wieprzowa sos(c) <u>kasza jaglana (3)</u> biała kapusta marchew korzeń pietruszka zielona olej rzepakowy mix owocowy(e)	(120g) (40g) (80g) (60g) (20g) 5g 5g 40g
Podwieczorek	Kisiel z ciasteczkami BB (120g)	Kisiel malinowy niskosłodzony <u>ciasteczka BB 3</u>	(25g)

WYSTĘPUJĄCE GRUPY ALERGENÓW:

Nr 1 - JAJ Nr 2 - MLEKO Nr 3 - ZIARNA ZBÓŻ ZAWIERAJĄCE GLUTEN

Nr 4 - ORZESZKI ZIEMNE Nr 5 - ORZESZKI DRZEW ORZECHOWYCH

Nr 6 - SELER Nr 7 - GORCZYCA Nr 8 - SEZAM Nr 9 - SOJA Nr 10 - ŁUBIN

Nr 11 - SKORUPIAKI I MIĘCZAKI

Nr 12 - RYBY Nr 13 - DWUTLENEK SIARKI ORAZ SIARCZANY

WTOREK

Posiłek			
	Potrawa – na <u>jedną osobę</u>	Skład – na <u>jedną osobę</u>	(g)
I Śniadanie	Kaszka na mleku BEBIKO 150g	<u>Kaszka manna (3)</u> <u>mleko BEBIKO (2)</u> cukier	(25g) (10g) (1,5g)
	Wek 30g chleb 35g masło 2,5g pomidor bez skórki (10g) jogurt naturalny (100g) serek do smarowania(10g) herbata owocowa(150g)	<u>Bułka pszenna (3)</u> <u>chleb pszenny (3)</u> <u>masło 82% (2)</u> pomidor <u>jogurt naturalny 2,5% (2)</u> <u>serek do smarowania(2)</u> herbata owocowa	(30g) (30g) (2,5g) (15g) (100g) (8g) (150g)
Przekąska:	Marchew z pomarańczą (100g)	Marchew korzeń pomarańcza cukier	(60g) (60g) (1,5g)
Obiad	Zupa: ogórkowa 200g	Wywar jarski(a) ogórek kiszony marchew korzeń seler korzen koperek pieprz zioła suszone(d) <u>śmietana 18% (2)</u>	(120g) (20g) (10g) (10g) (2g) (0,5g) (0,5g) (30g)
	II danie: klopsy drobiowe(100g) buraki gotowane(80g) ziemniaki(80g) kompot (150g)	Udko drobiowe <u>jajko(1)</u> <u>bułka tarta(3)</u> pieprz zioła suszone (d) buraki gotowane ziemniaki miks owocowy(e)	(140g) 20g 10g 0,5g 0,5g (100g) (100g) (70g)
Podwieczorek	Galaretka z truskawki(120g)	Galaretka truskawkowa niskosłodzona truskawki	(25g) (30g)

WYSTĘPUJĄCE GRUPY ALERGENÓW:

- Nr 1 - JAJ Nr 2 - MLEKO Nr 3 - ZIARNA ZBÓŻ ZAWIERAJĄCE GLUTEN
 Nr 4 - ORZESZKI ZIEMNE Nr 5 - ORZESZKI DRZEW ORZECHOWYCH
 Nr 6 - SELER Nr 7 - GORCZYCA Nr 8 - SEZAM Nr 9 - SOJA Nr 10 - ŁUBIN
 Nr 11 - SKORUPIAKI I MIĘCZAKI
 Nr 12 - RYBY Nr 13 - DWUTLENEK SIARKI ORAZ SIARCZANY**

ŚRODA

Posiłek	Potrawa – na jedną osobę		Skład – na jedną osobę	
			(g)	
I Śniadanie	Kakao na mleku BEBIKO 200g		<u>Kakao puchatek 2,5</u> <u>mleko BEBIKO (2)</u> cukier	(10g) (10g) (1,5g)
	Wek30g masło 2,5g, pasztet drobiowy 10g, ogórek konserwowy 10g , herbata 150g		<u>Bułka pszenna (3)</u> <u>masło 82% (2)</u> pasztet drobiowy”DROP” ogórek konserwowy herbata	(30g) (2,5g) (10g) (10g) (150g)
Przekąska:	Pomarańcza w ćwiartki 100g		Pomarańcz	(120g)
Obiad	Zupa: Barszcz zabieleny z ziemniakami 200g		Wywar jarski(a) buraki <u>śmietana 18%(2)</u> pieprz ziona suszone (d) ziemniaki	(120g) (50g) (20g) (0,5g) (0,5g) (30g)
	II danie: sztofada z indyka 100g, sos 40g, ryż30g, kompot 150g		Indyk filet sos(c) <u>ryż(3)</u> miks owocowy(e) cukier pieprz ziona suszone (d)	(120g) (50g) (30g) (70g) (1,5g) 0,5g 0,5g
Podwieczorek	Biszkopty z dżemem 100g		<u>Biszkopty (1,3)</u> dżem brzoskwiniowy	(80g) (8g)

WYSTĘPUJĄCE GRUPY ALERGENÓW:

- Nr 1 - JAJ Nr 2 - MLEKO Nr 3 - ZIARNA ZBÓŻ ZAWIERAJĄCE GLUTEN
 Nr 4 - ORZESZKI ZIEMNE Nr 5 - ORZESZKI DRZEW ORZECHOWYCH
 Nr 6 - SELER Nr 7 - GORCZYCA Nr 8 - SEZAM Nr 9 - SOJA Nr 10 - ŁUBIN
 Nr 11 - SKORUPIAKI I MIĘCZAKI
 Nr 12 - RYBY Nr 13 - DWUTLENEK SIARKI ORAZ SIARCZANY**

CZWARTEK

Posiłek	Potrawa – na jedną osobę		Skład – na jedną osobę	
				(g)
I Śniadanie	Płatki kukurydziane na mleku BEBIKO 200g	<u>Płatki kukurydziane(3)</u> <u>mleko BEBIKO(2)</u> cukier	(25g) (10g) (1,5g)	
	Chleb30g wek20g masło2,5g polędwica drobiowa10g ser żółty 10g herbata 150g miód 2,5g	<u>Chleb pszenny (3)</u> <u>bułka pszenna (3)</u> <u>masło 82% (2)</u> filet drobiowy <u>ser żółty GOUDA (2)</u> herbata miód	(30g) (20g) (2,5g) (10g) (10g) (150g) (2,5g)	
Przekąska	Gruszka w ćwiartki 100g	Gruszka	(110g)	
Obiad	Zupa: Rosół z makaronem200ml	Wywar mięsny (b) <u>makaron „LUBELLA” 5jajeczny</u> 1,3 pieprz ziona suszone(e)	(140g) (60g) (0,5g) (0,5g)	
	II danie: ryż zapiekany z jabłkami tartymi 200g, kompot 150g,	<u>Ryż długoziarnisty (3)</u> jabłka <u>śmietana 30% (2)</u> <u>masło 82% (2)</u> cukier pieprz ziona suszone(d) miks owocowy(e)	(100g) (40g) (20g) (10g) (10g) (0,5g) (0,5g) (70g)	
Podwieczorek	Budyń z biszkoptami120g	<u>Budyń śmietankowy</u> <u>niskosłodzony (2)</u> <u>biszkopty (1,3)</u>	(25g) (30g)	

WYSTĘPUJĄCE GRUPY ALERGENÓW:

- Nr 1 - JAJ Nr 2 - MLEKO Nr 3 - ZIARNA ZBÓŻ ZAWIERAJĄCE GLUTEN**
Nr 4 - ORZESZKI ZIEMNE Nr 5 - ORZESZKI DRZEW ORZECHOWYCH
Nr 6 - SELER Nr 7 - GORCZYCA Nr 8 - SEZAM Nr 9 - SOJA Nr 10 - ŁUBIN
Nr 11 - SKORUPIAKI I MIĘCZAKI
Nr 12 - RYBY Nr 13 - DWUTLENEK SIARKI ORAZ SIARCZANY

PIĄTEK

Posiłek	Potrawa – na <u>jedną osobę</u>	Skład – na <u>jedną osobę</u>	(g)
	I Śniadanie	Kaszka na mleku BEBIKO 150g	<u>Kaszka jagłana (3)</u> <u>mleko BEBIKO (2)</u> cukier
	Gracham 30g wek 20g masło 2,5g pasta jajeczna 10g sałatka masłowa 10g herbata 150g z miodem 2,5g	<u>Pieczywo pszenne (3)</u> <u>bułka pszenna (3)</u> <u>masło 82% (2)</u> <u>jaja (1)</u> <u>majonez (1)</u> pieprz sałata masłowa herbata miód	(35g) (30g) (2,5g) (10g) (3g) 0,5g (10g) (150g) (2,5g)
Przekąska:	Koktajl truskawkowy 120g	Truskawki <u>jogurt naturalny 2,5% (2)</u> cukier	(50g) (80g) (2,5g)
Obiad	Zupa szpinakowa z jajkiem 200g	Wywar jarski(a) szpinak <u>śmietana 18% (2)</u> pieprz zioła suszone(d) czosnek <u>jajko(1)</u>	(120g) (50g) (20g) (0,5g) (0,5g) (4g) (10g)
	II danie: miruna na parze 100g ziemniaki 70g marchew z groszkiem na parze z masłem 70g kompot 150g	<u>Miruna (12)</u> ziemniaki marchew korzeń groszek <u>masło 82% (2)</u> miks owocowy(e) <u>mąka pszenna typ 500 (3)</u>	(120g) (80g) 40g 40g (10g) (70g) (5g)
Podwieczorek	Gruszka zapiekana z zurawina 120g	Gruszka zurawina niskosłodzona	(130g) (15g)

WYSTĘPUJĄCE GRUPY ALERGENÓW:

- Nr 1 - JAJ Nr 2 - MLEKO Nr 3 - ZIARNA ZBÓŻ ZAWIERAJĄCE GLUTEN**
Nr 4 - ORZESZKI ZIEMNE Nr 5 - ORZESZKI DRZEW ORZECHOWYCH
Nr 6 - SELER Nr 7 - GORCZYCA Nr 8 - SEZAM Nr 9 - SOJA Nr 10 - ŁUBIN
Nr 11 - SKORUPIAKI I MIĘCZAKI
Nr 12 - RYBY Nr 13 - DWUTLENEK SIARKI ORAZ SIARCZANY

PODRECEPTURY:

WYWAR JARSKI „A”-

MARCHEW	30g
<u>SELER (6)</u>	30g
SOL MORSKA	1g
PIEPRZ	0,5g
PIETRUSZKA NATKA	5g

WYWAR MIESNY „B”

PORCJA ROSOLOWA	40g
MARCHEW	20g
<u>SELER (6)</u>	20g
PIETRUSZKA NATKA	5g
SOL MORSKA	1g
PIEPRZ	0,5g

SOS „C”

WYWAR MIESNY "B"	100ml
<u>MAKA PRZENNA (3)</u>	5g
ZIOLA SUSZONE	2g
<u>ŚMIETANA (3)</u>	25ml

ZIOLA SUSZONE „D”

MAJERANEK	0.5g
TYMIANEK	0.5g
ZIOLA PROWANSALSKIE	0,5g
OREGANO	0,5g

MIKS OWOCOWY „E”

-SLIWKA	5g
AGREST	5g
PORZECZKA	5g
TRUSKAWKA	5g
CZARNA PORZECZKA	5g