

„ZE SMAKIEM U KOZIOŁKA”

Kozioł Łukasz

13.06.2016-17.06.2016

ŻŁOBEK

PONIEDZIAŁEK

Posiłek			
	Potrawa - <u>jedną osobę</u>	Skład – na <u>jedną osobę</u>	(g)
I Śniadanie	Płatki kukurydziane na mleku BEBIKO 150g	<u>Płatki kukurydziane (3)</u> <u>mleko BEBIKO (2)</u> cukier	25g 20g 1,5g
	Gracham 30g wek 20g masło 2,5g połędwica drobiowa 10g ser żółty 10g herbata owocowa 150g	<u>Pieczywo pszenne(3)</u> <u>bułka pszenna (3)</u> <u>masło 82% (2)</u> połędwica drobiowa <u>ser żółty „GOUDA” 27%(2)</u> herbata	30g 20g 2,5g 10g 10g 150g
Przekąska	Marchew z ananasem 100g	Marchew korzeń ananas sok z cytryny	60g 60g 2g
Obiad	Rosół z makaronem 200g	Wywar mięsny (b) marchew korzeń pietruszka korzeń seler korzeń <u>makaron „LUBELLA” 5jajeczny (1,3)</u> pieprz zioła suszone (d)	120g 30g 30g 20g 30g 0,5g 0,5
	Ziemniaki z wody 80g połędwiczka drobiowa na parze 100g brokuł na parze 80g kompot 150g	Ziemniaki filet drobiowy brokuły <u>śmietana 18% (2)</u> miks owocowy(e) <u>masło 82% (2)</u>	100g 120g 70g 10g 70g 10g
Podwieczorek	Deser z twaróżką z malinami i biskoptami 100g	<u>Twaróg półtłusty (2)</u> maliny <u>biszkopty (1,3)</u> cukier	80g 20g 1,5g

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 jedną osobę		Skład – na jedną osobę	
				(g)
I Śniadanie	Kakao puchatek na mleku BEBIKO 150g	<u>Kakao puchatek (5)</u> <u>mleko BEBIKO (2)</u> cukier	30g 20g 1g	
	Chleb 30g wek 20g masło 3,5g pasztet drobiowy 10g pomidor bez skórki 10g herbata 150g	<u>Chleb pszenny (3)</u> <u>bułka pszenna (3)</u> <u>masło 82% (2)</u> pasztet drobiowy „DROP” pomidor bez skórki herbata	30g 20g 2,5g 10g 15g 150g	
Przekąska:	truskawki 100g	Truskawki	110g	
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem 200g	Wywar jarski(a) <u>ryż długoziarnisty (3)</u> <u>śmietana 18% (2)</u> koncentrat pomidorowy pieprz zioła suszone (e)	120g 30g 20g 30g 0,5g 0,5g	
	Roladka drobiowa faszerowana szpinakiem 100g ziemniaki 80g sos koperkowy 40g surówka z białej kapusty 60g kompot owocowy 150g	Pierś drobiowa szpinak ziemniaki <u>śmietana 18% (2)</u> koperek biała kapusta miks owocowy (e) marchew korzeń jabłko olej rzepakowy sok z cytryny	90g 30g 100g 20g 10g 70g 70g 10g 10g 5g 1g	
Podwieczorek	Kisiel z ciasteczkami BB 150g	Kisiel truskawkowy niskosłodzony <u>ciasteczka BB (1,3)</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**

ŚRODA

Posiłek	Potrawa – na jedną osobę		(g)
	Potrawa – na jedną osobę	Skład – na jedną osobę	
I Śniadanie	Kaszka na mleku BEBIKO 150g	<u>Kaszka manna (3)</u> <u>mleko BEBIKO (2)</u> cukier	25g 20g 1,5g
	Wek 30g masło 2,5g pasta jajeczna 10g sałata masłowa 10g herbata 150g	<u>Bułka pszenna (3)</u> <u>masło 82% (2)</u> <u>jajko(1)</u> <u>majonez WINIARY (2)</u> sałata herbata	30g 2,5g 20g 5g 10g 150g
Przekąska:	Banan 100g	Banan	110g
Obiad	Krem z marchwi z groszkiem ptysiowym 200g	Wywar jarski(a) marchew korzeń <u>śmietana 18% (2)</u> <u>groszek ptysiowy (1,3)</u> pieprz zioła suszone (d)	120g 60g 20g 20g 0,5g 0,5g
	Kotlety ziemniaczane 100g sos cebulowy 40g surówka z kiszanej kapusty 60g kompot 150g	Ziemniaki <u>mąka pszenna typ 500 (3)</u> <u>jajko (1)</u> <u>śmietana 18% (2)</u> cebula kiszona kapusta marchew korzeń jabłko olej rzepakowy miks owocowy (e) pieprz zioła suszone (d)	80g 15g 10g 20g 40g 60g 10g 10g 5g 70g 0,5g 0,5g
Podwieczorek	Arbuz 100g	arbuz	130g

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		(g)
	Potrawa – na jedną osobę	Skład – na jedną osobę	
I Śniadanie	Kaszka na mleku BEBIKO 150g	<u>Kaszka jaglana (3)</u> <u>mleko BEBIKO (2)</u> cukier	25g 20g 1,5g
	Chleb 30g wek 20g masło 2,5g połędwica drobiowa 10g twaróg z rzodkiewka 10g herbata z miodem 150g	<u>Chleb pszenny (3)</u> <u>bułka pszenna (3)</u> <u>masło 82% (2)</u> połędwica drobiowa twaróg półtusty rzodkiewka herbata miód	30g 20g 2,5g 10g 10g 5g 150g 5g
Przekąska	Winogrona i jabłko 100g	Winogrona jabłko	40g 60g
Obiad	Krem z jarzyn z grzankami 200g	Wywar jarski(a) marchew korzeń pietruszka korzeń seler korzeń <u>śmietana 18% (2)</u> <u>bułka pszenna (3)</u> pieprz zioła suszone (d)	120g 60g 30g 15g 20g 10g 0,5g 0,5g
	Potrawka z kurczaka 200g kasza 60g fasolka szparagowa na parze 60g kompot 150g	Wywar jarski (a) udziec drobiowy kasza jaglana fasolka szparagowa miks owocowy (e) koncentrat pomidorowy marchew korzeń papryka cebula masło 82% <u>mąka pszenna typ 500 (3)</u>	120g 60g 60g 60g 70g 10g 10g 10g 10g 5g 2g
Podwieczorek	Ciasto z galaretką i truskawki 150g	<u>Jaja (1)</u> <u>mąka pszenna typ 500 (3)</u> cukier galaretka truskawkowa niskosłodzona truskawki	10g 100g 10g 20g 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 jedną osobę		Skład – na jedną osobę	
				(g)
I Śniadanie	Kasza na mleku BEBIKO 150g	<u>Kaszka manna (3)</u> <u>mleko BEBIKO (2)</u> cukier	25g 20g 2,5g	
	Chałka 35g masło 2,5g dżem 15g nutella 9g herbata 150g	<u>Pieczywo pszenne (3)</u> <u>masło 82% (2)</u> dżem niskosłodzony truskawkowy <u>nutella (2,5)</u> herbata	35g 2,5g 15g 9g 150g	
Przekąska:	Nektarynki 100g	nektarynki	110g	
Obiad	Krupnik 200g	Wywar mięsny (b) <u>kasza gryczana (3)</u> marchewka korzeń pietruszka korzen pieprz zioła suszone (d)	120g 50g 20g 10g 0,5g 0,5g	
	Kluski na parze 100g sos truskawkowy 100g kompot 150g	<u>Mąka pszenna typ 500 (3)</u> drożdże sól o niskiej zawartości sodu <u>mleko 3,2% (2)</u> <u>masło 82% (2)</u> truskawki cukier miks owocowy (e)	50g 0,5g 0,02g 10g 2g 30g 2g 70g	
Podwieczorek	Koktajl truskawkowy 150g	Truskawki jogusrt naturalny 2,5% (2)	(50g) (100g)	

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