

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 16.09.24	- płatki orkiszowe z siemieniem lnianym na mleku 2% 250 ml ( <b>gluten, mleko</b> )-Chleb mazowiecki i graham ( <b>gluten</b> ) 50g, -masło ( <b>mleko</b> ) 6g. -kielbasa szynkowa wieprzowa 20g. -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g -herbata owocowa 200 ml(napar z herbaty, cytryna 3g, cukier1g.	Pomidorowa z ryżem 300ml -20g ryż -10g marchewki -4 g pietruszki korzeń -3 g por -20g pulpa pomidorowa -1 g zielonej pietruszki -przyprawy -śmietana 12% 3g (mleko) -tuszka z kurczaka drobiowa	Naleśniki z serkiem białym i dżemem ( <b>gluten, mleko, jaja</b> ) -mąka pszenna 30g -mleko 40 ml -jajko 15g -olej rzepakowy -5g -serkek biały 40g -dżem	Chleb mieszany 35g, masło 6g, pasztet drobiowy30g, ogórek kiszony 5g ( <b>gluten, mleko</b> )
Wtorek 17.09.24	-chleb orkiszowy /chleb mazowiecki ( <b>gluten</b> ) 35g, -masło( <b>mleko</b> )6g. -pasta z sera białego i ryby wędzonej ( <b>mleko</b> )20g. -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor40g -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g. -inka( <b>mleko</b> )250 ml – mleko 2% 250 ml, kawa inka 1,5g, cukier 1g.	Zupa minestrone 300ml -włoszczyzna 70g -ziemniaki 80g -kapusta biała 40g -pomidory 30g -kukurydza 10g -makaron 10g/gluten -koper 2g -oliwa z oliwek 3g -przyprawy	Kurczak pieczony z ziemniakami, surówka z buraczków i jabłka. -mięso z kurczaka 50g -ziemniaki – 100g -buraczki 70g -jabłko 30g -olej rzepakowy 5g	Kisiel z tartymi jabłkami 150ml. -kisiel 100ml -jabłka tarte 50g -wafle ryżowe 2szt.
Środa 18.09.24	-makaron 15g na mleku 2% 250 ml(gluten, mleko) -chleb mazowiecki na zakwasie( <b>gluten</b> ) 50g, - masło( <b>mleko</b> ) 6g. -schab wieśniowy wieprzowy 20g. -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g. -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa z cukini 300 ml /mleko -marchew 25g -pietruszką 15g -por 10g -śmietana 5g. -tuszka z kurczaka 10g -cukinia70g -ziemniaki 70g -przyprawy	Gołąbki w sosie pomidorowym -kapusta biała 150g -cebula10g -ryż 30g -mięso mielone wieprzowe 35g -olej 7g -przyprawy -pulpka pomidorowa 30g -mąka 5g	Ciasto dyniowe50g (gluten, jaja). - mąka pszenna 12g -jajko 10g -dynia 12g -miód 10g -olej rzepakowy – 6g -proszek do pieczenia 0,5g -soda 0,5g -przyprawy (cynamon)

**\*Wy tuszczoną czcionką oznaczone są substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji**  
W zakładzie używane są substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, które mogą dostać się do produktu gotowego w ilościach śladowych na skutek reakcji krzyżowych

Czwartek 19.09.24	<ul style="list-style-type: none"> <li>- chleb mazowiecki (<b>gluten</b>)/chleb żytni (<b>gluten</b>) 50g</li> <li>- masło (<b>mleko</b>) 6g.</li> <li>- ser almette śmietankowy 20g(mleko).</li> <li>- talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g</li> <li>- herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej ,cukier 1g.</li> <li>-kakao(<b>mleko</b>)250 ml – mleko 2 % - 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g.</li> </ul>	Rosół z makaronem (gluten, jaja) 300ml -mięso drobiowe 70g -włoszczyzna 25g ( marchewka 14g, pietruszka 8g, cebula 4g) -natka pietruszki 5g -przyprawy -makaron 30g	Ziemiaki, kotlet schabowy , surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy, marchewki i ogórka kiszzonego ( <b>gluten,jaja</b> ) - ziemniaki 200g - mięso ze schabu wieprzowe 50g - olej rzepakowy 10g - jajka 5g - bułka tarta 5 g - przyprawy - kapusta pekińska 50g ,marchewka 30g, kukurydza 10g, ogórek kiszony 10g przyprawy, olej 5g.  Kompot wieloowocowy 200 ml – truskawka 10g, jabłko 10g,gruszka10g cukier1g.	-owoc banan 100g -chrupki kukurydziane 20g
Piątek 20.09.24	<ul style="list-style-type: none"> <li>-płatki kukurydziane 15g na mleku 2% 250 ml</li> <li>- chleb mazowiecki na zakwasie (<b>gluten</b>) /chleb wielozłazisty ze słonecznikiem (<b>gluten</b>) 50g.</li> <li>- masło(<b>mleko</b>)6g.</li> <li>- jajo1/2 (jajko).</li> <li>-talerz warzyw-sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiew 5g, szczypiorek 5g.</li> <li>- herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier1g.</li> </ul>	Zupa kalafiorowa 300 ml. - 70g ziemniaki - 25g marchewki - 15g pietruszki korzeń - 10g por - kalafior 70 g - cebula 5g. - tusza z kurczaka10g - przyprawy	- ziemniaki 200g - ryba sola 100g ( <b>gluten, ryba mintaj, jaja</b> ),jaja kurze 20g, mąka pszenna 5g, bułka tarta 5g, olej rzepakowy 10g. -surówka marchewka z groszkiem na ciepło 100g. -marchew 80g,groszek zielony20g. - woda z sokiem malinowym 200 ml	Chlebka z masłem(mleko,gluten,jaja) -masło6g. -chlebka50g.

**\*Wytłuszczoną czcionką oznaczone są substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji**  
W zakładzie używane są substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, które mogą dostać się do produktu gotowego w ilościach śladowych na skutek reakcji krzyżowych