

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 09.09.24	-płatki kukurydziane 15g, na mleku roślinnym 250ml. - chleb mazowiecki na zakwasie(gluten) 50g, - masło roślinne 6g, - wędlina polędwica drobiowa 20g. - talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g. - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty, cytryna 3g, cukier 1g.	Zupa ryżowa 300ml -- wloszczyzna świeża 30g (marchewka, pietruszka, por, cebula) -koncentrat pomidorowy 30%- 20g -nauka pietruszki 1g -ryż 20g -przyprawy	Spaghetti z mięsem mielonym, ogórek kiszony -makaron 50g (gluten) -mięso mielone wieprzowe 40g -cebula 20g -czosnek 3g -olej 15g -mąka pszenna 7g -pulpia pomidorowa 50g -ogórek kiszony 50g -przyprawy Kompot (200 ml) z gruszek, jabłka 30g, cukier 1g.	Napój owocowy na mleku ryżowy 150g. -mleko ryżowe 100g. -owoce 50g. Chrupki kukurydziane 20g
Wtorek 10.09.24	-chleb orkiszowy /chleb mazowiecki (gluten) 35g, -masło roślinne 6g, -wędlina wieprzowa 20g. -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor40g -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty - kakao 250 ml – mleko roślinne 250 ml, kakao 1,5g, cukier 1g.	Zupa jarzynowa z brokulem (300 ml) -brokuł 100g -marchewka 25g -pietruszka 6g -por 4g -ziemniaki 60g - oliwa z oliwek 3g -pietruszk zielona 5g -przyprawy	- ziemniaki 200g. -gulasz z fileta drobiowego . -filet drobiowy 50g, czosnek 03g, olej rzepakowy 5ml, mąka 7g (gluten) -surowka z buraczków czerwonych 100g. Buraczki 90g; olej rzepakowy 5ml, jabłko 10g -kompot (200ml) z jabłka i śliwki 30g, cukier 1g.	-owoc arbuz 100g. -krakersy 20g;(gluten,jajka,mleko). -surowka z buraczków czerwonych 100g. Buraczki 90g; olej rzepakowy 5ml, jabłko 10g
Środa 11.09.24	-płatki owsiane 15g ,na mleku roślinnym 250ml. - chleb mazowiecki na zakwasie(gluten) 50g, - masło roślinne 6g, -kiełbasa szynkowa wieprzowa 20g - talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g. - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	żurek z kiełbasą i jajkiem 300 ml(jajko) -żurek(zakwas żytni) -marchewka 25g -pietruszka 15g. -por 10g -kiełbasa śląska wieprzowa 10g -ziemniaki 70g -jabłka 10g -przyprawy	Makaron z serem kozim i polewą owocową na mleku roślinnym.(gluten,jajka). Makaron60g. -mleko roślinne 100g -ser kozii 40g -miód 5g. -cynamon.	Chleb mieszany 35g, masło roślinne7g, pasztet drobiowy 30g,ogórek kiszony 5g (gluten)

***Wytuszczoną 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 12.09.24	-Chleb mazowiecki i graham (gluten) 50g, -masło roślinne 10g, -ser kozi ze szczypiorkiem 30g, -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, -rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g -herbata owocowa 200 ml(napar z herbaty, cytryna 3g, cukier 5g - inka 200 ml – mleko roślinne 200 ml, kawa inka 1,5g, cukier 3g	<u>Zupa koperkowa ziemniakami</u> 300 ml - włościszyna świeża 25g - ziemniaki 80g - olej rzepakowy 3g - koper 4g - przyprawy	Zapiekanka -mięso mielone wieprzowe 50g -makaron 50g(gluten, jaja) -kukurydza 5 g -brokuł 10g -marchewka 10g -papryka czerwona 5g Woda z miodem i cytryną(200ml)miód 1g.	Wafelek ryżowy z dżemem -dżem 30g. -wafle ryżowe 2szt
Piątek 13.09.24	-kasza manna 20g na mleku roślinnym 250ml(gluten). - chleb mazowiecki na zakwasie (gluten) /chleb wieloziarnisty ze słonecznikiem (gluten) 50g, - masło roślinne 10g -miód 30g - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g	<u>Zupa wielowarzywna z zielonym groszkiem 250 ml</u> - włościszyna świeża 25g - ziemniaki 80g - groszek 5g - oliwa z oliwek 3g - koper 4g - przyprawy	- ziemniaki 200g - paluszki rybne 100g,jaja kurze 20g (jaja), mąka pszenna 5g (gluten), bułka tarta 5g (gluten), olej rzepakowy 10g - surówka z kapusty kiszzonej 80g , marchewka 10g, jabłko 10g, olej rzepakowy 5 ml Woda z sokiem malinowym(200ml).	Precel 50g(gluten,jaja). Owoc jabłko 100g.

***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