

# Bezpieczenstwo

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 30.09.24	<p>-Chleb mazowiecki i graham (<b>gluten</b>) 50g,  -masło roślinne 6g.  -poleđwica sopocka wieprzowa 20g.  -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g.  -herbata owocowa 200 ml(napar z herbaty, cytryna 2g, cukier 1g.  -kakao 250 ml – mleko ryżowe- 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g.</p>	<p>Zupa pomidorowa z ryżem (300ml)  -włoszczyzna świeża 25g  -ryż 20g  -koncentrat pomidorowy 30% - 20g  -masło roślinne 3g  -natka pietruszki 1g  -przyprawy</p> <p>-woda z sokiem malinowym( 200ml).</p>	<p>-Kasza jęczmienna-gryczana- 50g (<b>gluten</b>)  -Gulasz z indyka – pierś z indyka 50g, czosnek 03g, olej rzepakowy 5ml, mąka 7g (<b>gluten</b>)  -ogórek kiszony 50g  -kasza gryczana25g  -kasza jęczmienna 25g</p>	Owoce arbuz 100g. Chrupki kukurydziane20g.
Wtorek 01.10.24	<p>-płatki ryżowe na mleku 250g.  Platki ryżowe 20g, mleko ryżowe250 ml.  -chleb orkiszowy /chleb mazowiecki (<b>gluten</b>) 35g,  -masło roślinne 6g,  -ser kozi 20g.  -talerz warzyw- salata 6g, pomidor40g  -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 2g</p>	<p><u>Zupa jarzynowa z fasolką szparagowa 300ml.</u></p> <p>-fasolka szparagowa40g  -ziemniaki 50g  -marchewka 25g  -por 10g  -pietruszka 15g  -lubczyk zielony 4g-  -oliwa z oliwek 5 g  -przyprawy</p>	<p>-Ziemniaki 150g  -Kotlet mielony – mięso wieprzowe z topatki 50g, bułka tarta 6g, jajka 12g, przyprawy, olej rzepakowy 5 ml  - pieczony w piecu konwekcyjnym (<b>gluten,jaja</b>) surówka z marchewki i jabłka100g  -marchewka 70g z jabkiem 20g olej rzepakowy10ml.  Kompot (200 ml) z rabarbaru 30g,cukier1g.</p>	Ciasto Konradek z jabłkami 50g. (jałut, jaja). -mąka pszenna 12g -jajka 10g -miod 10g -olej rzepakowy 6g -proszek do pieczenia 0,5g,cynamon.
Środa 02.10.24	<p>- chleb mazowiecki na zakwasie(<b>gluten</b>) 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.  -inka 250 ml – mleko ryżowe 250 ml, kawa inka 1,5g, cukier 1g.  -przyprawy  -cebula 5g</p>	<p>Zupa grochowa z kiełbaską 250 ml(<b>gluten</b>).  -włoszczyna świeża 20g  -groch połówki 20g  -ziemniaki 80g  -kiełbasa śląska 10g  -natka pietruszki 1g  -czosnek 0,3 g  -cynamon 5g</p>	<p>Makaron z białym serem kozim i polewą owocową na mleku ryżowym.  -makaron 50g  -ser kozi 50g  -miod 5g  -mleko ryżowe 100g  -cynamon 5g</p>	Chleb mieszany 35g, masło roślinne6g, pasztet drobiowy30g,ogórek kiszony 5g ( <b>gluten</b> )

\*Wythuszczona czcionka 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 03.10.24	<ul style="list-style-type: none"> <li>- płatki orkiszowe 15g na mleku ryżowym 250 ml (gluten)</li> <li>- chleb mazowiecki (<b>gluten</b>)/chleb żytni (<b>gluten</b>) 50g</li> <li>- masło roślinne 6g</li> <li>- szynka drobiowa 20g</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> </ul>	<p>Zupa z soczewicą czerwoną i ziemniakami 300ml (gluten)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-włoszczyzna świeża 20g</li> <li>-ziemniaki 80g</li> <li>-oliwa z oliwek 3g</li> <li>-soczewica czerwona 5g</li> <li>-przyprawy</li> <li>-cebula 5g</li> <li>-mąka pszenna 5g</li> </ul> <p>Woda (200ml) z miódem i cytryną, miod 1g.</p>	<p>Łazanki z kiszzonej kapusty (gluten,jaja).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-makaron 50g</li> <li>-mięso z łopatki 50g</li> <li>-kapusta kiszona 50g</li> <li>-cebula 3g</li> <li>-olej rzepakowy 3g</li> <li>-pietruszka zielona 3g</li> </ul> <p>Woda (200ml) z miódem i cytryną, miod 1g.</p>
Piątek 04.10.24	<ul style="list-style-type: none"> <li>- chleb mazowiecki na zakwasie (<b>gluten</b>) 50g,</li> <li>- chleb wieloziarnisty ze słonecznikiem (<b>gluten</b>) 50g,</li> <li>- masło roślinne 6g</li> <li>- powidła śliwkowe 20g,</li> <li>- kakao 250 ml – mleko ryżowe- 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g.</li> <li>- herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.</li> </ul>	<p>Rosół z makaronem 300 ml (gluten jaja).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-mięso drobiowe 70g</li> <li>-włoszczyzna świeża 30g (marchewka, pietruszka, por, cebula).</li> <li>-natka pietruszki 5g</li> <li>-przyprawy</li> <li>-makaron 30g</li> </ul>	<p>– ziemniaki 200g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- paluszki rybne 100g (<b>gluten, ryby, jaja</b>), jaja kurze 20g, bulka tarta 5g, olej rzepakowy 10g</li> <li>-warzywa na parze 100g. (brokuł, kalafior, marchewka, fasolka szparagowa).</li> </ul> <p>Kompot (200ml) z jabłka i gruszki 30g,cukier 1g.</p>

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

W składzie używane są substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, które mogą dostarczyć się do produktu gotowego w