

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 04.11.24	-Chleb mazowiecki i graham (gluten) 50g, -masło (mleko) 6g, -pieczeń rzymska wieprzowa 20g. -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g -herbata owocowa 200 ml(napar z herbaty, cytryna 1g, cukier 1g . -kakao(mleko)250 ml – mleko 2 % - 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g.	Zupa koperkowa z makaronem 300 ml (gluten). -80g makaron -15g marchewka -5g pietruszki korzeń -5g por -5gkoper -przyprawy -tuszką z kurczaka	Potrąwka meksykańska z ryżem (gluten,jajka). -ryż 50g -mięso mielone wieprzowe 30g -fasola biała 20g -fasola czerwona 35g -kukurydza 20g -pulpa pomidorowa 30g -marchew20g -mąka pszenna 7g -przyprawy	Owoc gruszką. -gruszką100g. -herbatniki 50g.(gluten,jajka ,mleko).
Wtorek 05.11.24.	-makaron na mleku (mleko, gluten) -makaron15g, mleko 2% 250 ml -chleb orkiszowy /chleb mazowiecki (gluten) 35g. -masło(mleko)6g, -pasta z sera białego i ryby wędzonej(mleko,ryba)20g. -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor40g -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty 300 ml - marchew 6g - ziemniaki 60g -pietruszką 3g -por 4g -kapusta biała 35g - oliwa z oliwek 5g -cebula 5g -koncentrat pomidorowy10g -przyprawy	Kurczak pieczony z ziemniakami, surówka marchewka z jabłkiem 100g. -mięso drobiowe z kurczaka 50g -ziemniaki 100g -marchewka 80g -jabłko 20g -olej rzepakowy 5ml. -kompot(200ml)ze śliwek30g,cukier1g.	Mus owocowy 150ml. dynia 50g -marchew50g -banan50g -chrupki kukurydziane 20g.
Środa 06.11.24	- chleb mazowiecki na zakwasie(gluten) 50g, - masło(mleko) 6g, - kielbasa żywiecka wieprzowa 20g. -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g. - inka(mleko)200 ml – mleko 2% 250 ml, kawa inka 1,5g, cukier 1g.	Zupa żurek z kielbasą. 300ml. -żurek/zakwas żytni . -25g marchewki, -70g ziemniaki -5ml oliwa -15g pietruszka korzeń. - 10g por, -5g cebula -2g czosnek -2g majeranek	Racuchy z jabłkami i cynamonem (gluten, mleko, jajka). -mąka pszenna 15g -jogurt naturalny 50 ml -jajko 5g -olej rzepakowy 10g -jabłko 100g -proszek do pieczenia 1g,cynamon1g. Kompot (200 ml) z jabłek 30g, cukier 1g.	Chleb mieszany 35g, masło 6g, pasztet zapiekany z indyka drobiowy 30g,ogórek kiszony5g (gluten, mleko)

***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

Czwartek 07.11.24	<ul style="list-style-type: none"> - płatki owsiane z owocami 15g na mleku 2% 250 ml (mleko),owoce 10g. - chleb mazowiecki (gluten)/chleb żytni (gluten) 50g - masło (mleko) 6g - ser almette śmietankowy 20g(mleko). - talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g. 	<ul style="list-style-type: none"> -kielbasa śląska 10g. Zupa krupnik z kaszą jaglaną 300 ml. - ziemniaki 30g -włoszczyzna świeża 50g. (marchew,por,pietruszka,cebula) - koper 1g - kasza jaglana 20g -oliwa 0,3g -przyprawy 	<p>Ziemniaki,pierś w płatkach kukurydzianych,surówka z kapusty czerwonej(jaja,gluten)</p> <ul style="list-style-type: none"> -ziemniaki 150g. -mięso pierś drobiowa z kurczaka 50g,płatki kukurydziane 25g,jajo5g,olej 10ml,przyprawy. -kapusta czerwona 80g ,marchew10g,jabłko10g,olej rzepakowy 5ml. Woda z miodem i cytryną 200ml,miód 1g. 	<p>Dżem truskawkowy 20g</p> <ul style="list-style-type: none"> -wafelek ryżowy2szt.
Piątek 08.11.24	<ul style="list-style-type: none"> - chleb mazowiecki na zakwasie (gluten) /chleb wieloziarnisty ze słonecznikiem (gluten) 50g, - masło(mleko)6g. -pasta jajeczna 20g(jaja),szczypior 5g - kakao(mleko)250 ml – mleko 2 % - 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g. -talerz warzyw-sałata 6g,szczypiorek 5g,ogórek zielony 30g,rzodkiewka 5g. 	<p>Zupa krem z dyni z grzankami (gluten, mleko) 300 ml</p> <ul style="list-style-type: none"> -dynia35g -ziemniaki 50g -marchewka 10g -pietruszka 4g -por 3g -cebulka 3g -grzanki 2g -śmietana 12% 12g -przyprawy 	<ul style="list-style-type: none"> - ziemniaki 200g - paluszki rybne100g (gluten, ryby, jaja),jaja kurze 20g, mąka pszenna 5g, bułka tarta 5g, olej rzepakowy 10g. - Surówka z kapusty kiszzonej 100g. -marchewka 85g, jabłko10g, olej rzepakowy 5 ml,szczypiorek 1g. woda z sokiem wiśniowym 200 ml 	<p>Sernik na zimno z galaretką i brzoskwiniami na biszkoptowym spodzie (gluten,jaja,mleko)50g</p> <ul style="list-style-type: none"> -twaróg półtusty 67g -cukier waniliowy 3g -biszkopty 7g -żelatyna 1,5g -brzoskwinie 30g -galaretka.

***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