

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 07.10.24	-Chleb mazowiecki i graham ( <b>gluten</b> ) 50g, -masło ( <b>mleko</b> ) 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( <b>mleko</b> )250 ml – mleko 2 % - 250ml, kakaao 1,6g, cukier 1g.	Zupa koperkowa z ryżem 300 ml. -15g ryż -15g marchewka -5g pietruszki korzeń -5g por -5gkoper -przypraw -tuszką z kurczaka	Potrąwka meksykańska (gluten,jajka) -makaron 50g -mięso mielone wieprzowe 30g -fasolia biała 20g -fasolia czerwona 35g -kukurydza 20g -pulpą pomidorowa 30g -marchew20g -mąka pszenna 7g -przyprawy	Owoc gruszką. -gruszka100g. -herbatniki 50g.(gluten,jajka ,mleko).
Wtorek 08.10.24.	-Zacierka na mleku ( <b>mleko ,gluten</b> ) zacierka15g, mleko 2% 250 ml -chleb orkiszowy /chleb mazowiecki ( <b>gluten</b> ) 35g. -masło( <b>mleko</b> )6g, -pasta z sera białego i ryby wędzonej( <b>mleko,ryba</b> )20g. -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor40g -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa kapuśniak z kwaśnej kapusty 300 ml -marchew 25g -ziemniaki 50g -pietruszką 5g -por 4g -kapusta kiszona 40g - oliwa z oliwek 5g -cebula 5g -natka pietruszki 4g -przyprawy	Indyk w ziołach na parze z ziemniakami ,surowka z buraczków czerwonych 100g. -filet z indyka drobiowy 50g -ziemniaki 100g -buraczki czerwone 80g -jablko 15g -cebula 5g -olej rzepakowy 5ml. -kompot( 200ml )ze śliwek30g,cukier1g.	Mus owocowy 150ml. - dynia 50g -jabłko50g -banan50g -chrupki kukurydziane 20g.
Środa 09.10.24	- chleb mazowiecki na zakwasie( <b>gluten</b> ) 50g, - masło( <b>mleko</b> ) 6g, - kiełbasa 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( <b>mleko</b> )200 ml – mleko 2% 250 ml, kawa inka 1,5g, cukier 1g.	Zupa barszcz biały z kiełbasą. 300ml. -barszcz biały/zakwas żytni . -25g marchewki, -70g ziemniaki -5ml oliwa -15g pietruszka korzeń. -10g por, -5g cebula -2g czosnek -2g majeranek	Naleśniki z serkiem białym i dżemem ( <b>gluten, mleko, jajka</b> ). -mąka pszenna 30g -mleko 40 ml -jajko 15g -olej rzepakowy -5g -serrek biały 40g -dżem 20g Kompot (200 ml) z jabłek 30g, cukier 1g.	Chleb mieszaný 35g, masło 6g, pasztecik wieprzowy 30g,ogórek zielony5g ( <b>gluten, mleko</b> )

**\*Wytuszczone 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 10.10.24	<ul style="list-style-type: none"> <li>- płatki owsiane z owocami 15g na mleku 2% 250 ml ( <b>mleko</b>),owoce 10g.</li> <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> </ul>	<p>-kiebasa ślaska 10g.</p> <p>Zupa krupnik z kaszą jęczmienną 300 ml( gluten).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ziemniaki 30g</li> <li>-włoszczyzna świeża 50g.</li> <li>(marchew,por,pirtruszk,cebula)</li> <li>- koper 1g</li> <li>- kasza jęczmienna 20g</li> <li>-oliwa 0,3g</li> <li>-przyprawy</li> </ul>	<p>Ziemniaki,pierś w płatkach kukurydzianych,surówka z kapusty czerwonej( jaja,gluten)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ziemniaki 150g.</li> <li>–mięso pierś drobiowa z kurczaka 50g,płatki kukurydziane 25g,jajo5g,olej 10ml,przyprawy.</li> <li>–kapusta czerwona 80g</li> <li>,marchew10g,jabłko10g,olej rzepakowy 5ml.</li> <li>Woda z miodem i cytryną 200ml,miód 1g.</li> </ul>	Dzem truskawkowy 20g -wafelek ryżowy2szt.
Piątek 11.10.24	<ul style="list-style-type: none"> <li>- chleb mazowiecki na zakwasie (<b>gluten</b>) /chleb wieloziarnisty ze słonecznikiem (<b>gluten</b>) 50g,</li> <li>- masło(<b>mleko</b>)6g.</li> <li>- jajko1/2(jajko)</li> <li>- kakao(<b>mleko</b>)250 ml – mleko 2 % - 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g</li> <li>- herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.</li> <li>–talerz warzyw-sałata 6g,szczypiorek 5g,ogórek zielony 30g,rzodkiewka 5g.</li> </ul>	<p>Zupa krem z brokuła (<b>gluten</b>, <b>mleko</b>) 300 ml</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- brokuł 35g</li> <li>-makaron 50g</li> <li>-marchewka 10g</li> <li>-pietruszk 4g</li> <li>-por 3g</li> <li>-cebulka 3g</li> <li>-grzanki 5g</li> <li>-śmietana 12% 12g</li> <li>-przyprawy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ziemniaki 200g</li> <li>- ryba sola 100g (<b>gluten</b>, <b>ryby</b>, <b>jaja</b>),jaja kurze 20g, mąka pszenna 5g, bułka tarta 5g, olej rzepakowy 10g.</li> <li>- Surówka z kapusty kiszzonej 100g.</li> <li>-marchewka 85g, jabłko10g, olej rzepakowy 5 ml,szczypiorek 1g.</li> <li>woda z sokiem wiśniowym 200 ml</li> </ul>	<p>Sernik na zimno z galaretką i brzoskwiniami na biszkoptowym spodzie (gluten,jaja,mleko)50g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-twaróg półtusty 67g</li> <li>-cukier waniliowy 3g</li> <li>-biszkopty 7g</li> <li>-żelatyna 1,5g</li> <li>-brzoskwinie 30g</li> <li>-galaretka.</li> </ul>

**\*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