

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 28.10.24	-Chleb mazowiecki i graham (gluten) 50g, -masło (mleko) 6g. -kielbasa kminkowa wieprzowa 20g. -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g -herbata owocowa 200 ml(napar z herbaty, cytryna 3g, cukier 1g . -kakao(mleko)250 ml – mleko 2 % - 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g.	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml(gluten). -włoszczyzna świeża 25g -makaron 80g -koncentrat pomidorowy 30% - 20g -cebula 5g -lubczyk 1g -przyprawy	-Kasza jęczmiennie-gryczana – 50g (gluten). -Gulasz z indyka – pierś z indyka 50g, czosnek 03g, olej rzepakowy 5ml, mąka 7g (gluten). -ogórek kiszony50g.	Owoc banan 100g. -herbatniki 40g(mleko,jaja,gluten)
Wtorek 29.10.24	-płatki ryżowe na mleku (mleko) Płatki ryżowe 20g, mleko 2% 250 ml -chleb orkiszowy /chleb mazowiecki (gluten) 35g. -masło(mleko)6g. -ser zółty (mleko)20g. -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor40g -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa jarzynowa (300ml) -włoszczyzna świeża 25g -ziemniaki 60g -groszek zielony 10g -kaliafor 10g -brokuł 15g -śmietana 12% 5g(mleko) -koperek 1g -przyprawy	- Ziemiaki 150g - Kottlet mielony – mięso wieprzowe z topatki 50g, bułka tarta 6g, jajka 12g, przyprawy, olej rzepakowy 5 ml – pieczony w piecu konwekcyjnym (gluten,jaja) - surówka z buraczków -buraczki80g,cebula 5g,jabłko 5g,olej rzepakowy 5g.	Masłanka owocowa 150ml.(mleko). Chrupki kukurydziane 20g.
Środa 30.10.24	- chleb mazowiecki na zakwasie(gluten) 50g, - masło(mleko) 6g. - polędwica soppocka 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)250 ml – mleko 2% 250 ml, kawa inka 1,5g, cukier 1g.	Zupa z grochowa z kielbaską 300ml(gluten) -świeża włoszczyzna 20g -ziemniaki 80g -groch połówki20g -natka pietruszki 1g -cebula 5g -kielbasa śląska 10g -czosnek0,3g -przyprawy	kompot (200 ml) z jabłka i rabarbaru 30g ,cukier 1g. makaron z serem białym i polewą owocową na jogurcie naturalnym (gluten,jaja,mleko). -makaron 60g -ser biały 40g -jogurt naturalny 100ml -owoce 20g -woda z sokiem malinowym 200ml.	Chleb mieszany 35g,masło 7g,pasztet wieprzowy 20g ,ogórek zielony 5g(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

<p>Czwartek 31.10.24</p>	<ul style="list-style-type: none"> - zacierka 15g ,na mleku 2% 250 ml (gluten, mleko) - chleb mazowiecki (gluten)/chleb żytni (gluten) 50g - masło (mleko) 6g. - ser biały ze szczypiorkiem (mleko)20g. - talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g. 	<p>Zupa krupnik z kaszą jęczmienną300ml(gluten).</p> <ul style="list-style-type: none"> -kasza jęczmienna 8g - pietruszka korzeń 4g - ziemniaki 30g - marchewka 10g - por 10g - natka pietruszki 5g - cebula 3g - przyprawy 	<p>Potrąwka z kurczaka , ryż(gluten)</p> <ul style="list-style-type: none"> -mięso drobiowe 60g -marchewka 30g -groszek 10g -kukurydza 10g -pietruszk natka 5g -ryż 50g Kompot wieloowocowy 200 ml – gruszka15g, jabłko 15g, cukier 1g. 	<p>Preceł50g(gluten,jaja)</p> <ul style="list-style-type: none"> -marchewka do chrupania 20g.

***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