

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 07.10.24	-Chleb mazowiecki i graham ( <b>gluten</b> ) 50g, -masło roślinne 6g, -pieczeń rzymska 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 na mleku ryżowym 250 ml – kakao 1,6g, cukier 1g.	Zupa koperkowa z ryżem 300 ml -15g ryżu -15g marchewki -5g pietruszki korzeń -5g pora -przyprawę -5gkoper -tuszka z kurczaka drobiowa	Potrąwka meksykańska z makaronem (glutej,jajka). -makaron 50g -mięso mielone wieprzowe 30g -fasolia biała 20g -fasolia czerwona 35g -kukurydza 20g -pulpa pomidorowa 30g -marchewka 20g -mąka pszenna 7g -przyprawy	Owoc gruszka 100g. -krakersy 20g (jajka,gluten)
Wtorek 08.10.24	-Zacierka na mleku ryżowym. zacierka 15g( <b>gluten</b> ), mleko ryżowe 250 ml -chleb orkiszowy /chleb mazowiecki ( <b>gluten</b> ) 35g, -masło roślinne 6g, -pasta z ryby wędzonej 20g(ryba), -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 4 -kapusta kiszona 40g -cebula 5g -natka pietruszki 4g -oliwa z oliwek 5g	-indyk w ziołach na parze z ziemniakami,surówka z buraczków czerwonych100g. -filet z indyka drobiowy50g -ziemniaki 100g -buraczki czerwone 80g -jabłko 15g -cebula 5g -olej rzepakowy 5ml. kompot ( 200ml )ze śliwek30g,cukier1g.	Mus owocowy 150ml. -chrupki -kukurydziane 20g. -dynia 50g -jabłko 50g -banan 50g
Środa 09.10.24	- chleb mazowiecki na zakwasie( <b>gluten</b> ) 50g, - masło roślinne 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 na mleku ryżowym 250 ml – kawa inka 1,5g, cukier 1g.	Zupa barszcz biały z kielbasą 300 ml . -barszcz biały/zakwas żytni. -25g marchewki, -70g ziemniaki -por 10g -15g pietruszka korzeń -5g cebula, -5ml oliwa z oliwek -kielbasa śląska 10g,czosnek	Naleśniki z serkiem kozim i dżemem ( <b>gluten, jajka</b> ) -mąka pszenna 30g -mleko roślinne 40 ml -jajko 15g -olej rzepakowy -5g -serek kozii 40g -dżem	Chleb mieszany 35g, masło roślinne6g, pasztet wieprzowy 30g,ogórek zielony 5g ( <b>gluten</b> ,

**\*Wythuszczoną 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 owiane z owocami 15g na mleku ryżowym 250 ml ,owoce 10g.</li> <li>- chleb mazowiecki (<b>gluten</b>)/chleb żytni (<b>gluten</b>) 50g</li> <li>- masło roślinne 6g.</li> <li>- serek kozi ze szczypiorami 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>	2g. majeranek 2g.	<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>- ( marchewka, por, pietruszka ,cebula)</li> <li>- koper 1g</li> <li>- oliwa 0,3g.</li> <li>- kasza jęczmienna 20g</li> <li>- przyprawy</li> </ul>	<p>Ziemiaki , pierś w płatkach kukurydzianych, surówka z kapusty czerwonej 100g (gluten, jaja).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ziemniaki – 150g</li> <li>- mięso filet drobiowy z kurczaka 50g, olej 10ml, jajo 5g, płatki kukurydziane 25g, przyprawy.</li> <li>- kapusta czerwona 80g, marchewka 10g, jabłko 10g, oliwa z oliwek 5ml.</li> </ul> <p>Woda z miodem i cytryną 200ml, miód 1 g.</p>	<p>Dzemu truskawkowy 20g.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wafelek ryżowy 2 szt.</li> </ul>
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 roślinne 6g</li> <li>- jajko 1/2 (jajko)</li> <li>- kakao na mleku roślinnym 250 ml – kakao 1,6g, cukier 1g.</li> <li>- herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.</li> <li>- talerz warzyw – sałata 6g, rzodkiew 5g, szczypiorek 5g, ogórek zielony 30g.</li> </ul>	<p>Zupa krem brokułowa z grzankami (<b>gluten</b>) 300 ml</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- brokuł 35g</li> <li>- makaron 50g</li> <li>- marchewka 10g</li> <li>- pietruszka 4g</li> <li>- por 3g</li> <li>- cebulka 3g</li> <li>- grzanki 2g</li> <li>- 5 g oleju rzepakowego</li> <li>- przyprawy</li> </ul>	<p>- ziemniaki 200g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ryba sola 100g (<b>gluten, ryby, jaja</b>), jaja kurze 20g, mąka pszenna 5g, bułka tarta 5g, olej rzepakowy 10g</li> <li>- Surówka z kiszzonej kapusty 100g.</li> <li>- marchewka 85g, jabłko 10g, olej rzepakowy 5 ml, szczypiorek 1g.</li> </ul> <p>woda z sokiem wiśniowym (200 ml).</p>	<p>Galaretka z brzoskwiniami 150ml.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chrupki kukurydziane 20g.</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