

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Wtorek 15.10.24	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Chleb mazowiecki i graham (<b>gluten</b>) 50g,</li> <li>-masło roślinne 6g.</li> <li>-pieczeń chabura wieprzowa 20g.</li> <li>-talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, pomidor6g.</li> <li>-herbata owocowa 200 ml(napar z herbaty, cytryna 2g, cukier 1g.</li> <li>-kakao na mleku ryżowy 250ml, cukier 1g,kakao1,6g.</li> </ul>	<p><u>Pomidorowa z ryżem(300ml)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ryż15g</li> <li>-marchewka 15g</li> <li>-pietruszka 5g</li> <li>-bor 10g</li> <li>-cebula 5g</li> <li>-oliwa z oliwek 5g</li> <li>-mąka pszenna 6g</li> <li>-pulpka pomidorowa 30g</li> <li>-przyprawy</li> </ul>	<p>Makaron z serem kozim i polewą owocową na mleku ryżowym (gluten,jajka).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-makaron 60g,ser kozi 50g,mleko ryżowe70g,owoce 30g.</li> <li>Woda z miodem i cytryną (200ml),miód 1g.</li> </ul>	<p>Chleb mieszany 35g,masło roślin 6g,paszтет drobiowy z indyka 20g,ogórek zielony 5g(gluten).</p>
Środa 16.10.24	<ul style="list-style-type: none"> <li>- chleb mazowiecki na zakwasie(<b>gluten</b>) 50g,</li> <li>- masło roślinne 6g.</li> <li>- kielbasa szynkowa wieprzowa20g.</li> <li>- talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, pomidor6g.</li> <li>- herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.</li> <li>- inka 250 ml – mleko ryżowe 250 ml, kawa inka 1,5g, cukier1g.</li> </ul>	<p><u>Zupa jarzynowa(300ml).</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-woszczyzna świeża 25g(marchewka 14g,pietruszka 7g,cebula 4g).</li> <li>-ziemniaki60g</li> <li>-zielony groszek 10g</li> <li>-fasolka szparagowa 10g</li> <li>-kaliafor 15g</li> <li>-oliwa z oliwek 3g</li> <li>-koper 1g</li> <li>-przyprawy</li> </ul>	<p>Pulpety drobiowe, ziemniaki ,surówka mizeria (gluten,jajka).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-filet drobiowy z kurczaka 60g.</li> <li>-olej rzepakowy 10g</li> <li>-jajka 5g</li> <li>-bukka grahamka 10g</li> <li>-ziemniaki 200g</li> <li>-ogórek zielony 95g</li> <li>-szcypiorek 5g</li> <li>Kompot wielowocowy (200ml)-gruszka/jabko30g,cukier1g.</li> </ul>	<p>Owoc gruszka 100g.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-krakersy 20g(gluten,jajka).</li> </ul>

**\*Wytuszczoną 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 17.10.24	<ul style="list-style-type: none"> <li>- płatki kukurydziane 15g na mleku ryżowym 250 ml .</li> <li>- chleb mazowiecki (<b>gluten</b>)/chleb żytni (<b>gluten</b>) 50g.</li> <li>- masło roślinne 6g</li> <li>- szynka wieprzowa 20g</li> <li>- talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, pomidor 6g.</li> <li>- herbata owocowa 200 ml – napar z herbaty owocowej, cukier 1g.</li> </ul>	<p>Zupa krupnik z kaszy jaglanej (300ml).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- włoszczyzna świeża 50g (marchew, por, cebula, pietruszka).</li> <li>- ziemniaki 30g</li> <li>- oliwa z oliwek 3g</li> <li>- koper 1g</li> <li>- przyprawy</li> </ul>	<p>Kasza jęczmiennie-gryczana 50g.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- schab w sosie własnym (gluten).</li> <li>- surówka z buraczków czerwonych 100g.</li> <li>- buraczki czerwone 80g, cebula 5g, jabłko 10g, olej 5ml.</li> <li>- schab mięso wieprzowe 60g.</li> <li>- mąka pszenna 3g,</li> <li>- olej rzepakowy 3g.</li> </ul> <p>Kompot wieloowocowy 200 ml – truskawka 15g, jabłko 15g, cukier 1g.</p>	<p>Koktaji owocowy na mleku ryżowym 150ml.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- owoce 50g</li> <li>- mleko ryżowe 100ml.</li> <li>- chrupki kukurydziane 20g.</li> </ul>
Piątek 18.10.24	<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>roślinne</b> 6g.</li> <li>- pasta jajeczna (jaja) jajo kurze 30g, szczypiorek 5g.</li> <li>- talerz warzyw- pomidor czerwony 6g, ogórek zielony 30g, szczypiorek 5g, rzodkiewka 5g.</li> <li>- kakao 250 ml – mleko roślinne - 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g.</li> <li>- herbata owocowa 200 ml – napar z herbaty owocowej, cukier 1g.</li> </ul>	<p>Zupa węgierska 300ml.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- włoszczyzna świeża 70g</li> <li>- ziemniaki 80g</li> <li>- papryka 40g</li> <li>- koper 2g</li> <li>- przyprawy</li> <li>- pomidory 40g</li> <li>- kalafior 10g</li> <li>- kapusta biała 3g</li> <li>- oliwa z oliwek 3g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ziemniaki 200g</li> <li>- paluszki rybne 100g (<b>gluten, ryby, jaja</b>), jaja kurze 20g, mąka pszenna 5g, bułka tarta 5g, olej rzepakowy 10g.</li> <li>- surówka z marchewki i słonecznika 100g.</li> <li>- marchewka 80g, jabłko 10g, olej rzepakowy 5ml, słonecznik łuskany 5g.</li> </ul> <p>Woda z sokiem malinowym 200ml.</p>	<p>Ciasto ze śliwkami gluten, jaja) 50g.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jaja 10g</li> <li>- cukier 4g</li> <li>- miód 1g</li> <li>- mąka pszenna 15g</li> <li>- śliwka 15g</li> <li>- olej rzepakowy 4g</li> <li>- proszek do pieczenia 0,5g</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