

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 28.10.24	-Chleb mazowiecki i graham (gluten) 50g, -masło roślinne 6g. -kiełbasa kminkowa wieprzowa20g. -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g -herbata owocowa 200 ml(napar z herbaty, cytryna 2g, cukier 1g. -kakao 250 ml – mleko roślinne - 250ml, kakao 1,6g, cukier1g.	Zupa pomidorowa z makaronem 300ml(gluten). -włoszczyzna świeża 25g -makaron80g -koncentrat pomidorowy 30% - 20g -masło roślinne 3g -natka pietruszki 1g -przyprawy	-Kasza jęczmiennieo-gryczana– 50g (gluten) -Gulasz z indyka – pierś z indyka 50g, czosnek 0,3g, olej rzepakowy 5ml. -ogórek kiszony 50g -Kompot z jabłka (200ml) –jabłka 30g, cukier 1g.	Owoc banan 100g. -herbatnik40g (mleko,jajka,gluten).
Wtorek 28.10.24	-płatki ryżowe 20g na mleku ryżowym 250ml. -chleb orkiszowy /chleb mazowiecki (gluten) 35g, -masło roślinne 6g, -ser kozi 20g. -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor40g -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa jarzynowa 300ml. -włoszczyzna świeża 25g -ziemniaki 60g -grostek zielony 10g -kaliafor10g -brokuł 15g -koperek 1g -przyprawy -oliwa z oliwek 5g	- Ziemiaki 150g - Kotlet mielony – mięso wieprzowe z topatki 50g, bułka tarta 6g, jajka 12g, przyprawy, olej rzepakowy 5 ml - pieczony w piecu konwekcyjnym (gluten,jajka) - surówka z buraczków 100g. -buraczki 80g -jabłko10g ,cebula 5 -olej rzepakowy 5g Kompot (200 ml) z jabłka i rabarbaru 30g ,cukier 1g.	Koktajl owocowy na mleku ryżowym150ml. -mleko ryżowe100g. -owoce 50g. Chrupki kukurydziane20g.
Środa 29.10.24	- chleb mazowiecki na zakwasie(gluten) 50g, - masło roślinne 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 250 ml – mleko 250 ml, kawa inka 1,5g, cukier 1g.	Zupa grochowa z kiełbasą 300ml(gluten). -włoszczyzna świeża 20g -ziemniaki 80g -groch połówki 20g -natka pietruszki1g -cebula 5g -kiełbasa śląska 10g -czosnek 0,3g -przyprawy	Makaron z serem kozim i polewą owocową (gluten,jajka). -makaron60g -ser kozi 40g -owoce20g -mleko ryżowe80ml Woda z sokiem malinowym 200ml	Chleb mieszany 35g,masło roślinne6g,paszтет wieprzowy30g,ogórek zielony 5g(gluten)

**\*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"> <li>- zacierka 15g, na mleku roślinnym 250 ml (gluten)</li> <li>- chleb mazowiecki (gluten)/chleb żytni (gluten) 50g</li> <li>- masło roślinne 6g</li> <li>- szynka wieprzowa 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>	<p>Krupnik z kaszą jęczmienną 300ml (gluten).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pietruszka korzeń 4g</li> <li>- ziemniaki 30g</li> <li>- kasza jęczmienna 8g</li> <li>- cebula 3g</li> <li>- natka pietruszki 5g</li> <li>- marchewka 10g</li> <li>- przyprawy</li> </ul>	<p>Potrąwka z kurczaka, ryż (gluten)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mięso drobiowe 50g</li> <li>- ryż 50g</li> <li>- mąka pszenna 5g</li> <li>- marchewka 30g</li> <li>- groszek 10g</li> <li>- kukurydza 10g</li> <li>- pietruszka natka 5g</li> </ul> <p>Kompot wieloowocowy 200 ml – gruszka 15g, jabłko 15g, cukier 1g.</p>	<p>Preceł 50g (gluten, jaja). – marchewka do chrupania 20g.</p>
------------------------------	--	--	---	---

**\*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