

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 02.12.24	-Chleb mazowiecki i graham ( <b>gluten</b> ) 50g, -masło ( <b>mleko</b> ) 6g, -połędwica maślana drobiowa 20g. -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g -herbata owocowa 200 ml(napar z herbaty, cytryna 3g, cukier 1g . -kakao( <b>mleko</b> )250 ml – mleko 2 % - 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g.	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml. - woszczyczna świeża 25g - ryż 20g - koncentrat pomidorowy 30% - 20g - tuszka z kurczaka 10g - natka pietruszki 1g - przyprawy	-Kasza jęczmienna – 50g ( <b>gluten</b> ) -Gulasz z szynki– szynka wieprzowa 50g, czosnek 03g, olej rzepakowy 5ml, mąka 7g ( <b>gluten</b> ). Ogórek kiszony 50g. -Kompot z rabarbaru (200ml) ,cukier 1g.	Kisiel do picia 150ml Chrupki kukurydziane20g.
Wtorek 03.12.24	-płatki orkiszowe na mleku ( <b>mleko,gluten</b> ) Płatki orkiszowe 20g, mleko 2% 250 ml -chleb orkiszowy /chleb mazowiecki ( <b>gluten</b> ) 35g, -masło( <b>mleko</b> )6g, -ser zółty (mleko)20g. -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor40g -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa ogórkowa 300ml. - por 10g - ziemniaki 40g - marchewka 25g - pietruszka 15g - ogórki kiszzone 40g - ryż 25g - przyprawy - cebula 5g - natka pietruszki 4g	- Ziemiaki 150g. - pulpety mięsno–warzywne ( <b>gluten</b> ,jajka). .surówka z marchewki i jabłka 100g. -filet z kurczaka drobiowy 50g -woszczyczna paski (marchewka ,pietruszka ,por)10g. -płatki owsiane 5g . -marchewka 80g ,jabłko 20g ,olej rzepakowy 5g.	Ciasto dyniowe 50g -( <b>gluten</b> ,jajka) -mąka pszenna 12g -jajka 10g -marchewka 12g -miód 10g -olej rzepakowy 6g -proszek do pieczenia 0,5g -soda0,5g
Środa 04.12.24	- 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> )250 ml – mleko 2% 250 ml, kawa inka 1,5g, cukier 1g.	Zupa fasolowa z kiełbaską 300 ml( <b>gluten</b> ). - woszczyczna świeża 25g - ziemniaki 80g - fasola biała 20g - kiełbasa śląska 10g - natka pietruszki 1g - czosnek 0,3 g - przyprawy	Racuchy z jabłkami i cynamonem ( <b>gluten</b> ,jajka,mleko) -mąka pszenna 15g -kefir 50ml -jajka 5 g -olej rzepakowy 10g -jabłko 100g -proszek do pieczenia 1g. Kompot (200 ml) z gruszeki i śliwki 30g ,cukier 1g.	Chleb mieszany 35g, masło 6g, pasztet wieprzowy 30g, ogórek kiszony 5g ( <b>gluten</b> , <b>mleko</b> ).

**\*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

<p>Czwartek 05.12.24</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ryż na mleku 2% (mleko), ryż 15g, mleko 2% -250ml.</li> <li>- chleb mazowiecki (gluten)/chleb żytni (gluten) 50g</li> <li>- masło (mleko) 6g</li> <li>- ser biały z papryką czerwoną 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>Zupa węgierska 300ml.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- włoszczyzna świeża 70g</li> <li>- ziemniaki 80g</li> <li>- kalafior 10g</li> <li>- koper 2g</li> <li>- papryka 40g</li> <li>- pomidory 40g</li> <li>- pulpa pomidorowa 5g</li> <li>- oliwa z oliwek 3g</li> <li>- przyprawy.</li> </ul>	<p>Zapienkanka makaronowa z mięsem i warzywami (gluten, mleko).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- makaron 30g</li> <li>- mięso z łopatki 50g</li> <li>- marchewka 20g</li> <li>- kukurydza 10g</li> <li>- brokuł 50g</li> <li>- pieczarki 20g</li> <li>- ser żółty 30g</li> <li>- olej rzepakowy 6g</li> </ul> <p>Kompot wieloowocowy 200 ml – truskawka 10g, jabłko 20g, cukier 1g.</p>	<p>Jaglana rafaello (mleko).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kasza jaglana 15g</li> <li>- wiórki kokosowe 5g</li> <li>- masło 3g</li> <li>- miód 5g</li> </ul>
<p>Piątek 06.12.24</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- chleb mazowiecki na zakwasie (gluten) /chleb wieloziarnisty ze stonecznikiem (gluten) 50g,</li> <li>- masło(mleko)6g</li> <li>- pasta jajeczna (jaja,mleko)jajko kurze30g,śmietana5g,szczypiorek 3g.</li> <li>- talerz warzyw –ogórek zielony 30g,rzodkiewka 5g,szczypiorek 5g.</li> <li>- kakao(mleko)250 ml – mleko 2 % - 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g.</li> <li>- herbata owocowa 250 ml – napar z herbaty owocowej, cukier 1g.</li> </ul>	<p>Rosół z makaronem 300ml(gluten,jaja)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- włoszczyzna świeża 30g (cebula,marchewka, pietruszka,por)</li> <li>- makaron 30g</li> <li>- cebula 5g</li> <li>- mięso z drobiowe 70g</li> <li>- lubczyk zielony 5g</li> <li>- przyprawy</li> </ul>	<p>-Pieczone ziemniaczki 200g.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- paluszki rybne 100g. (gluten, ryby, jaja),jaja kurze 20g, mąka pszenna 5g, bułka tarta 5g, olej rzepakowy 10g</li> <li>- surówka z kapusty pekińskiej 100g.</li> </ul> <p>Kapusta pekińska 50g,marchewka 30g,ogórek kiszony 10g,jabłko10g,olej rzepakowy 5ml.</p> <p>woda z sokiem malinowym 200 ml</p>	<p>Owoc mandarynka 100g.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-paluszki słone 20g(gluten)</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