

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Wtorek 12.11.24	-plättki orkiszowe na mleku (mleko,gluten) Plättki orkiszowe 20g, mleko 2% 250 ml. -chleb orkiszowy /chleb mazowiecki (gluten) 35g. -masło(mleko)6g -kiełbasa krakowska wieprzowa 20g. -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor40g -herbata owocowa 200 ml- napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Rosół z makaronem (gluten,jaja)300ml. -14g marchewki -8g pieprzki korzeń -4gcebula -5g zielonej pietruszki -przyprawy -makaron 30g -mięso drobiowe 70g	Naleśniki z serem białym i dżemem (gluten,jaja,mleko). -mąka pszenna 30g -mleko 40ml -jajko 15g -olej rzepakowy 5g -ser biały 40g -dżem 40g	Chleb mieszany 35g, masło 6g,pasztec drobiowy z kurczaka 30g,papryka czarna 5g(gluten).
Środa 13.11.24	-inka (mleko)200 ml – mleko 2 % - 250ml, inka 1,6g, cukier 1g, chleb mazowiecki (gluten)/chleb żytni (gluten) 50g. - masło (mleko) 6g. - ser żółty aldamer 20g(mleko) - talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczyptka 5g. - herbata owocowa 200 ml- napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa jarzynowa z cukinią (300ml) - cukinia 100g - marchewka 25g - pieprzka 6g - por 4g - ziemniaki 60g - oliwa z oliwek 3g - pieprzka zielona 5g - przyprawy - kompot(200ml) z rabarbarem 15g i jablkiem 15g ,cukier1g.	Gołąbki w sosie pomidorowym -kapusta biała 150g -cebula10g -ryz 30g -mięso mielone wieprzowe 35g -olej 7g -przyprawy - pulpa pomidorowa 30g -mąka 5g - przyprawy - kompot(200ml) z rabarbarem 15g i jablkiem 15g ,cukier1g.	Ciasto marchewkowe 50g (gluten, jaja). - mąka pszenna 12g -jajko 10g -marchewka 12g -miód 10g -olej rzepakowy – 6g -proszek do pieczenia 0,5g -soda 0,5g -cynamon,0,5g.

*Wytluszczonej 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 dostąć się do produktu gotowego w ilościach śladowych na skutek reakcji krzyżowych

Czwartek 14.11.24	<p>- zacierka15g na mleku 2% 250 ml (gluten, mleko) - chleb mazowiecki (gluten)/chleb żytni (gluten) 50g. - masło (mleko)6g. - serek almette20g(mleko). - talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczyptiorek 5g. - herbatka owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.</p>	<p>Zupa fasolowa 300 ml(gluten). - wiószczyzna świeża 25g - ziemniaki 80g - fasola Jaś 20g - natka pietruszki 1g - czosnek 0,3 g - przyprawy</p> <p>Ziemniaki,kotlet schabowy,surówka marchewka z prażonym słonecznikiem 100g(jajka,gluten). -ziemniaki150g. -mięso ze schabu wieprzowe 100g,bulka tarta 25g,jajko 5g,oliwa z oliwek 10ml,przyprawy. -marchewka 90g,jabłko10g,słonecznik10g.</p> <p>Kompot (200 ml) z jabłka i śliwki 30g, cukier1g.</p>	<p>Owoc jabłko100g, -chrupki kukurydziane20g.</p>
Piątek 15.11.24	<p>- kakao 1,6g, na mleku 2% 250 ml ,cukier1g (mleko). - chleb mazowiecki na zakwasie (gluten)/chleb wieloziemisty ze słonecznikiem (gluten) 50g. -talerz warzyw-sałata 6g,rzodkiewka 5g,pomidor 30g,szczyptiorek5g. - masło(mleko)6g - jajko1/2(jajko) - herbatka owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.</p>	<p>Zupa wielowarzywna z zielonym groszkiem 250 ml - wiószczyzna świeża 25g - ziemniaki 80g - groszek 5g - śmietana 12% - 10 ml (mleko) - koper 4g - przyprawy</p>	<p>Charka z masłem (gluten,jaja). -charka50g -masło6g.</p> <p>- ryba solą 100g (gluten, ryby, jaja),jaja kurze 20g, mąka pszenna 5g, bulka tarta 5g, olej rzepakowy 10g - surówka z kapusty kiszzonej 80g , marchewka 10g, jabłko 10g, olej rzepakowy 5 ml. - woda z sokiem malinowym (200 ml)</p>

*Wythuszczoną czcionką oznaczone są substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcję nietolerancji

W zakładzie używane są substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcję nietolerancji, które mogą dostać się do produktu gotowego w ilościach śladowych na skutek reakcji krzyżowych