

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 18.11.24	-Chleb mazowiecki i graham (gluten) 50g, -masło (mleko) 6g, -szynka sołtyśowska wieprzowa 20g -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g -herbata owocowa 200 ml(napar z herbaty, cytryna 2g, cukier 1g. -kakaο(mleko)250 ml – mleko 2 % - 250ml, kakaο 1,6g, cukier 1g.	Zupa kopekowa z ryżem (300ml) -ryż 15g -marchewka 15g -pietruszka korzeń 5g -por 5g -oliwa z oliwek 5g -olej rzepakowy 3g -koper 5g -przyprawy	Potrąwka meksykańska (gluten) -makaron 100g -fasola czerwona 35g -mięso wieprzowe 30g -fasola biała 20g -marchewka 20g -kukurydza 20g -przecier pomidorowy 30ml -mąka pszenna 7g -przyprawy Woda z miodem i cytryną (200 ml) ,miód 1g.	Owoc gruszka 100g Herbatniki 20g (gluten ,mleko,jajka).
Wtorek 19.11.24	-płatki ryżowe na mleku (mleko) 20g, mleko 2% 250 ml. -chleb orkiszowy /chleb mazowiecki (gluten) 35g, -masło(mleko)6g, -ser biały ze szczypiorkiem 20g(mleko)szczypiorek5g. -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor40g -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Krupnik z kaszą jęczmienną 300 ml (gluten). -8g kasza jęczmienna -10g marchewki -4g pietruszki korzeń -3g pora -30g ziemniaków -5g zielonej pietruszki -3g cebula -przyprawy	Ziemniaki ,pieś z kurczaka w sezamie ,surówka z buraczków czerwonych, (jajka) -ziemniaki 150g -mięso drobiowe z kurczaka 50g -jajko 5g -sezam 10g -przyprawy -olej rzepakowy5g -przyprawy -buraczki 90 g -jabłko 10g -olej rzepakowy 5g Kompot (200 ml) z rabarbaru 30g ,cukier 1g.	Kisiel do picia 150ml -waflę ryżowe 2szt.
Środa 20.11.24	- chleb mazowiecki na zakwasie(gluten) 50g, - masło(mleko) 6g, - polędwiczka blanka drobiowa 20g, - talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g. -inka(mleko)250 ml – mleko 2% 250 ml, kawa	Zupa kalafiorowa 300 ml - kalafior 34g - ziemniaki 60 g - marchewka 8g - pietruszka 10g - por 5g - cebula 0,8g - śmietana 12% 5g,przyprawy,lubczyk zielony1g.	Ryż z jabłkami i polewą jogurtową/mleko. -ryż 60g,jabłka50g,miód 5g,jogurt naturalny 100ml, ,cynamon. -kompot 200ml z jabłka i śliwki 30g,cukier 1g.	Kasza manna na mleku z sokiem malinowym (mleko ,gluten) -mleko 150ml. -kasza manna 40g -sok malinowy 5g

***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 21.11.24	<p>inka 1,5g, cukier 1g.</p> <ul style="list-style-type: none"> - płatki owsiane z owocami 15g na mleku 2% 250 ml (gluten, mleko) - chleb mazowiecki (gluten)/chleb żytni (gluten) 50g - masło (mleko) 6g - ser żółty 20g(mleko) - talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g. - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g. 	<p>Zupa grochowa z kielbasą 300 ml (gluten)</p> <ul style="list-style-type: none"> -groch polowski35g -ziemniaki 25g -marchewka 10g -pietruszka 4g -por 3g -cebulka 3g -mąka 2g -oliwa z oliwek 5g -przyprawy -kielbasa śląska 10g 	<p>Łazanki (gluten,jaja)</p> <ul style="list-style-type: none"> -makaron 50g -kapusta kwasna 50g -łopatka wieprzowa 30g -cebula 3g -olej rzepakowy 3g -pietruszka zielona 3g -przyprawy Kompot wieloowocowy 200 ml – truskawki i jabłka 30g,cukier 1g. 	<p>Koktajl bananowy na jogurcie naturalnym 150ml.</p> <ul style="list-style-type: none"> -banany 50g -jogurt naturalny 100ml -chrupki kukurydziane20g.
Piątek 22.11.24	<ul style="list-style-type: none"> - chleb mazowiecki na zakwasie (gluten) /chleb wieloziarnisty ze słonecznikiem (gluten) 50g, - masło(mleko)6g -dżem truskawkowy 20g -kakao(mleko)250 ml – mleko 2 % - 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g. - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g. 	<p>Zupa dyniowa 300 ml (mleko, gluten)</p> <ul style="list-style-type: none"> -dynia 35g -marchew10g -pietruszka 4g -por 3g -cebula 5g -karczerek tuszka 10g -śmietana -5g -mąka 3g -ziemniaki25g -przyprawy 	<ul style="list-style-type: none"> - ziemniaki 200g - paluszki rybne 100g (gluten, ryby, jaja),jaja kurze 20g, mąka pszenna 5g, bułka tarta 5g, olej rzepakowy 10g -Surówka marchewki i groszku na cieple100g. Marchewka 80g,groszek zielony 20g. woda z sokiem malinowym(200 ml). 	<p>Ciasto Konradek z jabłkami50g (gluten, jaja).</p> <ul style="list-style-type: none"> -mąka pszenna 12g -jaja 10g -jabłka12g -miód 10g -olej rzepakowy 6g -proszek do pieczenia0,5g.

***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