

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 25.11.24	-płatki kukurydziane na mleku roślinnym 250ml. -Chleb mazowiecki i graham ( <b>gluten</b> ) 50g. -masło roślinne 6g, -pieczeń z polędwiczka wieprzowa 20g, -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, -rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g. -herbata owocowa 200 ml(napar z herbaty, cytryna 2g, cukier 1g.	Pomidorowa z makaronem 300ml( <b>gluten</b> ). -makaron 30g -15g marchewka -5g pietruszka korzeń -10g por -cebula 5g -mąka pszenna 6g -pulpa pomidorowa 30g -oliwa z oliwek 5g -przyprawy	Kasza jęczmiennieo- gryczana 50g( <b>gluten</b> ). -schab w sosie własnym –schab 60g,cebula 5g,mąka pszenna 7g,olej rzepakowy 5g,czosnek0,3g( <b>gluten</b> ) -surówka z kapusty białej 100g. -biała kapusta 80g,marchewka 10g ,jabłko 10g,oliwa z oliwek 5ml. Woda z sokiem malinowym 200ml.	Owoc banan 1/2 -herbatniki 20g( <b>gluten</b> ,jaja,mleko)
Wtorek 26.11.24	-chleb orkiszowy /chleb mazowiecki ( <b>gluten</b> ) 35g, -masło roślinne 6g, -ser kozi 20g. -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor 40g -herbata owocowa 200 ml – napar z herbaty owocowej,cukier 1g. -kakao roślinne 250 ml, kakao 1,6g, cukier 1g.	Zupa z soczewicą czerwoną i ziemniakami 300 ml ( <b>gluten</b> ) -8g soczewica -10g marchewki -4g pietruszki korzeń -3g por -30g ziemniaków -5g zielonej pietruszki -3g oliwa z oliwek -przyprawy	Ziemniaki, paluszki rybne 100g( <b>gluten</b> ,jaja,rybą) ,jaja 20g,mąka pszenna 5g,bułka tarta 5g,olej rzepakowy 10g,surówka z kapusty kiszzonej 100g., -kapusta kiszona 80g,marchew 10g,jabłko 10g,olej rzepakowy 5ml. Kompot (200 ml) z jabłka i sliwki 30g, cukier 1g.	Kubuś owocowy 150ml. -marchew 50 -dynia 50g -jabłko 50g -wafle ryżowe 23szt.
Środa 27.11.24	-kawa inka na mleku roślinnym 250 ml,kawa inka 1,5g,cukier 1g. -chleb mazowiecki na zakwasie( <b>gluten</b> ) 50g, - masło roślinne 6g, - parówki drobiowe z indyka 20g. -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, -rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g. -herbata owocowa 200 ml – napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa barszcz czerwony 300ml -włoszczyzna święta 25g -ziemniaki 70 g -buraczki 40g -pietruszkanaoka 1g -czosnek 0,3g -przyprawy.	Makaron na stodko z serem kozim i polewą cynamonową.( <b>gluten</b> ,jaja,)makaron 50g,ser kozi 30g,mleko ryżowe 100ml,cynamon0,5g kompot (200ml) z jabłek 30g,cukier 1g.	Chleb mieszany 35g, masło roślinne 7g, pasztet wieprzowy 30g,papryka czerwona 5g ( <b>gluten</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

Czwartek 28.11.24	<ul style="list-style-type: none"> <li>- chleb mazowiecki (<b>gluten</b>)/ chleb żytni (<b>gluten</b>) 50g</li> <li>- masło roślinne 6g</li> <li>- serek kozii ze szczypiorkiem 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> <li>Płatki ryżowe na mleku ryżowym 250ml, cukier 1g.</li> </ul>	Rosół z makaronem 300ml (gluten, jaja). -mięso drobiowe 70g -włoszczyzna świeża 25g -marchewka 14g, pietruszka 8g, cebula 4g. -natka pietruszki 5g -przyprawy -makaron 30g.	Risotto z groszkiem, kukurydzą i kurczakiem, ogórek kiszony . -ryż biały 40g -groszek zielony 15g -kukurydza 30g -marchewka 20g -filet z kurczaka 40g -brokuł 15g Kompot wieloowocowy 200 ml – jabłko, truskawka 10g, cukier 1g	Galaretka z brzoskwiniami 150ml. -galaretka 100ml. -brzoskwinie 50g.
Piątek 29.11.24	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chleb mazowiecki na zakwasie (gluten)/chleb wieloziarnisty ze słonecznikiem 50g (gluten). Masło roślinne 6g.</li> <li>-połędwiczka drobiowa 20g.</li> <li>-kakao na mleku ryżowym 250ml, mleko ryżowe 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g</li> <li>.-herbata owocowa 200ml, napar z herbaty owocowej, cukier 1g.</li> <li>-talerz warzyw –sałata 6g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g, ogórek zielony 30g.</li> </ul>	Zupa żurek z kiełbasą 300ml (gluten) -żurek (zakwas żytni) -marchewka 25g -pietruszka 6g -por 10g -cebula 5g -kiełbasa śląska 10g -ziemniaki 70g -przyprawy	Pierogi leniwe z serem kozim i ziemniakami 150g. (gluten, jaja). -ziemniaki 53g -ser kozii 70g -jajka 8g -mąka pszenna 27g -mąka ziemniaczana 3g -masło 7g -cukier 3g. -woda z sokiem malinowym 200ml	Chałka (gluten, jaja) 50g, jabłko 100g

**\*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