

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
wtorek 07.01.25	-Chleb mazowiecki i graham ( <b>gluten</b> ) 50g, -masło ( <b>mleko</b> ) 6g. -pieczeń rzymska wieprzowa 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.	Pomidorowa z ryżem (300 ml) -włoszczyzna świeża 25g/ -ryż 20g -koncentrat pomidorowy 30% - 20g. -tuszką z kurczaka 15g -natka pietruszki 1g -przyprawy	Naleśniki z serem białym i dżemem (gluten,jajka,mleko). -mąka pszenna 30g -mleko 40ml -jajko 15g -olej rzepakowy 5g -ser biały 40g. -dżem 20g. Kompot (200 ml) z miodu i cytryny .	Chleb miaszany 35g,masło 6g, pasztet wieprzowy zapiekany20g,ogórek kiszony 5g(gluten,mleko).
środa 08.01.25	-płatki owsiane z owocami na mleku ( <b>mleko</b> ) -płatki owsiane 20gowoce15g,, 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 jarzynowa z fasolką szparagową (300 ml) -fasola szparagowa 100g -marchewka 25g -pietruszką 6g -por 4g -ziemniaki 60g -oliwa z oliwek 3g -pietruszką zieloną 5g -przyprawy	ryż 100g, gulasz z fileta drobiowego : – filet drobiowy 50g, czosnek 03g, olej rzepakowy 5ml, mąka 7g ( <b>gluten</b> ) -Surówka z czerwonej kapusty, marchewki i jabłka100g. Kapusta 50g, marchew 25g, jabłko 25g, olej rzepakowy 12g. -Kompot z malina i jabłka (200ml) – malina, jabłko cukier 1g.	Owoc banan100g . - herbatniki 50g (mleko,jajka,gluten ).
Czwartek 09.01.25	- płatki kukurydziane na mleku 250 ml /płatki kukurydziane 25g, mleko 2% 250 ml/ Chleb mazowiecki i graham ( <b>gluten</b> ) 50g, -masło ( <b>mleko</b> ) 6g, -ser biały ze szczypiorkiem 20g(mleko). -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g -herbata owocowa 200 ml(napar z herbaty, cytryna 3g, cukier 1g.	Zupa krupnik z kaszą jaglaną300 ml. -marchew 45g -ziemniaki 60g -pietruszką 15g -por 10g -kasza jaglana35g -natka pietruszki 4g -oliwa z oliwek 5g -cebula 5g	Ziemniaki 150g. -kotlet mielony –mięso z łopatki 50g,bułka tarta 6g,jajka 12g,przyprawy ,olej rzepakowy 5ml-pieczony w piecu konwekcyjnym (gluten,jajka). -surówka z marchewki i jabłka 100g -marchewka 80g,jabłko20g,olej rzepakowy5ml. Kompot (200 ml) z jabłka i śliwki 30g cukier 1g.	Kisiel do picia 150ml. -wafle ryżowe2szt.
Piątek 10.01.25	- chleb mazowiecki na zakwasie ( <b>gluten</b> ) /chleb wielozłarnisty ze słonecznikiem ( <b>gluten</b> )	Kapusińiak ze słodkiej kapusty z koncentratem pomidorowym	- ziemniaki 200g - ryba sola 100g ( <b>gluten, ryby, jaja</b> )jajka	Ciasto Konradek z jabłkami

**\*Wytuszczoną czcionką oznaczone są substancje 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>50g, - masło(mleko)6g. -pasta jajeczna (jaja,mleko) jaja kurze 30g,śmietana 5g,szcypiorek 3g. -talerz warzyw –sałata 6g,ogórek zielony 20g,rzodkiewka 5g,pomidor 10g. -kakao(mleko)250 ml – mleko 2 % - 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g. - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.</p>	<p>300 ml -kapusta biała 34g - ziemniaki 60 g -koncentrat pomidorowy10g -marchewka 6g -pietruszka 3g -por 4g - cebula 0,8g - oliwa z oliwek 5g -przyprawy</p>	<p>kurze 20g, mąka pszenna 5g, bułka tarta 5g, olej rzepakowy 10g.surówka z kiszzonej kapusty 100g. -kiszona kapusta80g, oliwa5ml, jabłko10g, zielona pietruszka 1g, marchew 10g.  Kompot (200ml)z brzoskwini i jabłka 30g,cukier1g.</p>	<p>50g(gluten,jaja). -mąka pszenna 12g -jajka 10g -jabłka 12g -miód 10g -olej rzepakowy 6g -proszek do pieczenia 0,5g -soda 0,5g -cynamon05g.</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