

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 09.12.24	-Chleb mazowiecki i graham ( <b>gluten</b> ) 50g, -masło ( <b>mleko</b> ) 6g. -szynka softyśówka wieprzowa 20g. -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g -herbata owocowa 200 ml(napar z herbaty, cytryna 2g, cukier 1g. -kakao( <b>mleko</b> )200 ml – mleko 2 % - 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g.	<b>Zupa grochowa z kiebasą300ml(gluten)</b> -włoszczyzna świeża 25/marchewka 14g, pietruszka8g, cebula 4. -ziemniaki 80g -groch półki 20g -natka pietruszki 1g -czosnek0,3g -przyprawy	Makaron z serem białym i polewą jogurtową(gluten,jajka,mleko). -makaron 60g -ser biały 40g -jogurt naturalny100ml. -miód 5g. Kompot (200 ml) z jabłka i sliwki 30g,cukier 1g.	Chleb mieszany 35g,masło6g,paszlet z indyka 30g,papryka czerwona5g(gluten ,mleko).
Wtorek 10.12.24	-zacierka 20g, na mleko 2% 250 ml(gluten) -chleb orkiszowy /chleb mazowiecki ( <b>gluten</b> ) 35g/mleko. -masło( <b>mleko</b> )6g. -ser biały ze szczypiorkiem (mleko)20g, szczypiorek5g. -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor40g -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa krem z dyni i grzankami 300ml(mleko,gluten). -dynia 35g -grzanki12g -marchewka 10g -pietruszką 4g -por 3g -ziemniaki 25g -cebula 3g -śmietana 12% 12g -przyprawy	ziemniaki100g, gulasz drobiowy: - mięso filet z kurczaka drobiowy 50g, czosnek 03g, olej rzepakowy 5ml, mąka 7g ( <b>gluten</b> ) -Surówka z czerwonej kapusty, marchewki i jabłka 100g. Kapusta 50g, marchew 25g, jabłko25g, olej rzepakowy 10g, zielona pietruszka 5g -Kompot z truskawek i jabłka (200ml) – truskawka, jabłko cukier 1g.	Owoc gruszką100g. -herbatniki (gluten,jajka,mleko) 20g.
Środa 11.12.24	- chleb mazowiecki na zakwasie( <b>gluten</b> ) 50g, - masło( <b>mleko</b> ) 10g, - polędwica sopocka 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 ziemniaczana z majerankiem 300ml -włoszczyzna świeża 35g -pietruszką 10g , -por10g, -marchewka 15g. -cebula5g -ziemniaki 80g -natka pietruszki 4g	Gołąbki w sosie pomidorowym (gluten) -kapusta biała 150g -cebula10g -ryż30g -mięso z szynki wieprzowe 35g -olej rzepakowy 7g -przyprawy -pułpa pomidorowa 30g -mąka pszenna5g.	Masłanka bananowa 150ml. (mleko) -chrupki kukurydżiane20g. -masłanka100ml. -banany50g

**\*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

Czwartek 12.12.24	<ul style="list-style-type: none"> <li>- płatki owsiane na mleku 250 ml</li> <li>/płatki owsiane 25g, mleko 2% 250 ml/</li> <li>Chleb mazowiecki i graham (<b>gluten</b>) 50g,</li> <li>-masło (<b>mleko</b>) 10g,</li> <li>-ser żółty 20g, /mleko.</li> <li>-talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g</li> <li>-herbata owocowa 200 ml(napar z herbaty, cytryna 2g, cukier 1g.</li> </ul>	<p>Zupa z zielonym groszkiem 300 ml(<b>mleko</b>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- marchew 25g</li> <li>- ziemniaki 60g</li> <li>-pietruszka 15g</li> <li>-por 10g</li> <li>-groszek zielony 40g</li> <li>-ziemniaki 40g</li> <li>- cebula 5g</li> <li>-oliwa 5ml</li> <li>- śmietana 12% 10g</li> <li>- natka pietruszki 4g</li> </ul>	<p>Klopsy z kaszą jęczmienną (gluten,jaja), surówka z buraczków czerwonych 100g.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ziemniaki 100g.</li> <li>-mięso z łopatki wieprzowe 60g</li> <li>-bułka grahamka 10g</li> <li>-jaja kurze 15g</li> <li>-olej rzepakowy 5g</li> </ul> <p>Buraczki 80g ,jabłko 10g,cebula 10g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-oliwa 3g.</li> </ul> <p>Woda z sokiem malinowym 200 ml.</p>	<p>Preceł ½ (gluten,jaja), -marchewka do chrupania 10g.</p>
Piątek 13.12.24	<ul style="list-style-type: none"> <li>- chleb mazowiecki na zakwasie (<b>gluten</b>)</li> <li>/chleb wielozłazisty ze słonecznikiem (<b>gluten</b>) 50g,</li> <li>- masło(<b>mleko</b>) 10g</li> <li>-dżem truskawkowy 20g.</li> <li>- kakao(<b>mleko</b>) 250 ml – mleko 2 % - 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g.</li> <li>- herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.</li> </ul>	<p>Zupa kapuśniak z kwaśnej kapusty 300 ml.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-włoszczyzna świeża 35g</li> <li>-pietruszka 15g</li> <li>- ziemniaki 60g</li> <li>-przyprawy</li> <li>-por 10g</li> <li>- cebula 5g</li> <li>-kapusta kiszona 40g</li> <li>-natka pietruszki 4g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ziemniaki 200g</li> <li>- ryba sola 100g (<b>gluten, ryby, jaja</b>),jaja kurze 20g, mąka pszenna 5g, bułka tarta 5g, olej rzepakowy 10g</li> <li>- kiszona kapusta 100g/ kiszona kapusta, oliwa, zielona pietruszka 1g.</li> </ul> <p>Kompot 200ml ze śliwki i jabłka 30g,ml,cukier 1g.</p>	<p>Ciasto na maślanec 50g(gluten,mleko,jaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-mąka 12g</li> <li>-jaja 10g</li> <li>-owoce 12g</li> <li>-miód 10g</li> <li>-olej rzepakowy 6g</li> <li>-proszek do pieczenia 0,5.</li> <li>-maślanek 2g.</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