

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek K 16.12.24.	- płatki orkiszowe na mleku 2% 250 ml (gluten, mleko) -Chleb mazowiecki i grahnam (gluten) 50g. -masło (mleko) 6g. -parówki z szynki wieprzowe20g. -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g -herbata owocowa 200 ml(napar z herbaty, cytryna 3g, cukier1g.	Pomidorowa z ryżem 300ml -20g ryż -10g marchewki -4 g pietruszki korzeń -3 g por -20g pulpa pomidorowa -1 g zielonej pietruszki -przyprawy -śmietana 12% 3g (mleko) -tuszką z kurczaka drobiowa	Naleśniki z serem białym i dżemem (gluten, mleko, jaja) -mąka pszenna 30g -mleko 40 ml -jajko 15g -olej rzepakowy -5g - serrek biały 40g - dżem	Chleb mieszany 35g, masło 6g, pasztet drobiowy30g, ogórek kiszony 5g (gluten, mleko)
Wtorek 17.12.24	-chleb orkiszowy /chleb mazowiecki (gluten) 35g. -masło (mleko) 6g. -pasta z sera białego i ryby wędzonej (mleko) 20g. -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor40g -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g. - inka (mleko) 250 ml – mleko 2% 250 ml, kawa inka 1,5g, cukier 1g.	Zupa minestrone 300ml -włoszczyzna 70g -ziemniaki 80g -kapusta biała 40g -pomidory 30g -kukurudza 10g -makaron 10g/gluten -koper 2g -oliwa z oliwek 3g -przyprawy	Kurczak pieczony z ziemniakami, surówka z marchewki i słońecznika 100g. -mięso z kurczaka drobiowe 100g -ziemniaki – 100g -marchew 70g -jabłko 25g -słończnik tuskany 5g -olej rzepakowy 5g Kompot (200ml)z jabłek 15g i truskawek 15g, cukier 1g.	Kisiel z tartymi jabłkami 150ml. -kisiel 100ml -jabłka tarte 50g -wafle ryżowe 2szt.
Środa 18.12.24	-makaron 15g na mleku 2% 250 ml(gluten, mleko) - chleb mazowiecki na zakwasie(gluten) 50g, - masło(mleko) 6g. - schab wiśniowy wieprzowy 20g. -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g. - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa z cukini 300 ml /mleko -marchew 25g -pietruszką 15g -por 10g -śmietana 5g. -tusza z kurczaka 10g -cukinia70g -ziemniaki 70g -przyprawy	Łazanki z kiszonej kapusty(gluten, jaja) -kapusta kiszona 50g -cebula3g -makaron 50g -mięso z topatki wieprzowe 30g -olej rzepakowy 3g -przypraw -pietruszką zieloną3g -kompot (200ml)ze śliwek15g i jabłka 15g, cukier1g.	Ciasto dyniowe50g (gluten, jaja) . - mąka pszenna 12g -jajko 10g -dynia 12g -miód 10g -olej rzepakowy – 6g -proszek do pieczenia 0,5g -soda 0,5g

***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 19.12.24	<ul style="list-style-type: none"> - chleb mazowiecki (gluten)/chleb żytni (gluten) 50g - masło (mleko) 6g. - serek almette śmietankowy 20g(mleko). - talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g. -kakao(mleko)250 ml – mleko 2 % - 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g. 	<p>Rosół z makaronem (gluten, jaja) 300ml</p> <ul style="list-style-type: none"> -mięso drobiowe 70g -włoszczyzna 25g (marchewka 14g, pietruszka 8g, cebula 4g) -natka pietruszki 5g -przyprawy -makaron 30g 	<p>Ziemniaki, kotlet schabowy , surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy, marchewki i ogórka kiszzonego (gluten,jaja)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ziemniaki 200g - mięso ze schabu wieprzowe 50g - olej rzepakowy 10g - jajka 5g - bułka tarta 5 g - przyprawy - kapusta pekińska 50g ,marchewka 30g, kukurydza 10g, ogórek kiszony 10g przyprawy, olej 5g. <p>Kompot wieloowocowy 200 ml – truskawka 10g, jabłko 10g,gruszka 10g cukier1g.</p>	<p>-przyprawy (cynamon)</p> <p>-owoc banan 100g -chrupki kukurydziane 20g</p>
Piątek 20.12.24	<ul style="list-style-type: none"> -płatki kukurydziane 15g na mleku 2% 250 ml -chleb mazowiecki na zakwasie (gluten) /chleb wielozłazisty ze słonecznikiem (gluten) 50g, - masło(mleko)6g. - jajko1/2 (jajko). -talerz warzyw-sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiew 5g, szczypiorek 5g. - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier1g. 	<p>Zupa kalafiorowa 300 ml.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 70g ziemniaki - 25g marchewki - 15g pietruszki korzeń - 10g por - kalafior 70 g - cebula 5g. - tusza z kurczaka10g - przyprawy 	<ul style="list-style-type: none"> - ziemniaki 200g - paluszki rybne 100g (gluten, ryba mintaj, jaja),jaja kurze 20g, mąka pszenna 5g, bułka tarta 5g, olej rzepakowy 10g. -surówka marchewka z groszkiem na ciepło 100g. -marchew 80g,groszek zielony20g, - woda z sokiem malinowym 200 ml 	<p>Chałka z masłem(mleko,gluten,jaja) -masło6g. -chałka50g.</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