

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Wtorek 07.01.25.	-kakao na mleku ryżowym 250ml. -mleko ryżowe250ml,kakao1,6g,cukier1g. -chleb orkiszowy /chleb mazowiecki (gluten) 35g, -tuszcz roślinny 6g, -pieczeń rzymska wieprzowa 20g -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor40g -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa pomidorowa z ryżem(300 ml) -włoszczyzna świeża 25g - marchewka 14g - pietruszka 8g - ryż 20g -tuszka z kurczaka 15g - pietruszka zielona 1g - przyprawy	Naleśniki z serkiem kozim i dżemem (gluten,jajka). -mąka pszenna 30g -mleko ryżowe 40ml. -jajko 15g -olej rzepakowy 5g -ser kozii 40g -dżem 20g -kompot (200ml) z miodu i cytryny	Chleb mieszany 35g,masło roślinne 6g,pasztet wieprzowy zapiekany 20g,ogórek kiszony 5g(gluten)
Środa 08.01.25	- chleb mazowiecki na zakwasie(gluten) 50g, - tłuszcz roślinny 6g, - szynka wieprzowa20g, - talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g -	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową300 ml - ziemniaki 60g - fasolka szparagowa 100g - oliwa z oliwek 5g - pietruszka zielona 5g - przyprawy - marchewka 25g - pietruszka korzeń 6g - por 4g	Ryż 100g, gulasz z fileta drobiowego . -filet drobiowy 50g , czosnek 0,3g,olej rzepakowy 5ml,mąka pszenna 7g(gluten). -surówka z czerwonej kapusty 100g -kapusta czerwona 50g, marchewka 25g,jabłko 25g,olej rzepakowy 12g.	Owoc banan 100g. herbatniki 50g (gluten,jajka,mleko).
Czwartek 09.01.25	- płatki kukurydziane na mleku roślinnym /płatki kukurydziane 25g, mleko 250 ml/ Chleb mazowiecki i graham (gluten) 50g, -tuszcz roślinny 6g, -serek kozii ze szczypiorkiem20g, -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g -herbata owocowa 200 ml(napar z herbaty, cytryna 1g.	Zupa krupnik z kaszą jaglaną 300 ml - marchew 45g - ziemniaki 60g -pietruszka 15g -por 10g -kasza jaglana 35g -cebula 5g - natka pietruszki 4g -olowa z oliwek 5g	Ziemniaki150g -kotlet mielony –mięso z topatki 50g, bułka tarta 6g,jajka 12g,przyprawy, olej rzepakowy 5ml-pieczony w piecu konwekcyjnym (gluten,jajka) -surówka z marchewki i jabłka 100g. -marchewka 80g,jabłka 20g,olej rzepakowy 5ml. -woda z sokiem malinowym 200ml.	Kisiel do picia 150ml. -wafle ryżowe 2szt.

***Wythuszczoną 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

<p>Piątek 10.01.25</p>	<ul style="list-style-type: none"> - chleb mazowiecki na zakwasie (gluten) /chleb wieloziarnisty ze słonecznikiem (gluten) 50g, - tłuszcz roślinny 6g - pasta jajeczna (jaja)jaja kurze30g,szczypiorek 3g. - kakao 250 ml – mleko roślinne - 200ml, kakao 1,6g, cukier 1g - herbata owocowa 250 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g. 	<p>Kapuśniak ze słodkiej kapusty z koncentratem pomidorowym 300ml.</p> <ul style="list-style-type: none"> -kapusta biała 34g -ziemniaki 60g -koncentrat pomidorowym 10g -marchewka 6g -pietruszka 3g -por4g -cebula 0,8g -oliwa z oliwek 5g -przyprawy 	<ul style="list-style-type: none"> - ziemniaki 200g - ryba sola 100g (gluten, ryby, jaja),jaja kurze 20g, mąka pszenna 5g, bułka tarta 5g, olej rzepakowy 10g - kiszona kapusta 100g, kapusta kiszona 80g, jabłko 10g,cebula 5g,oliwa z oliwek5ml. Kompot 200ml z brzoskwini15g i jabłka15g , ,cukier 1g. 	<p>Ciasto Konradek z jabłkami50g (gluten,jaja)</p> <ul style="list-style-type: none"> -mąka pszenna 12g -jajka 12g -miód 10g -olej rzepakowy 6g -proszek do pieczenia 0,5g -soda 0.5g -cynamon 0,5g
----------------------------	---	---	--	--

***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