

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 16.12.24	- płatki orkiszowe na mleku ryżowym 250 ml (gluten) - Chleb mazowiecki i Graham (gluten) 50g, - tłuszcz roślinny (bł) 6g, - parówki z szynki wieprzowe 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 ryżem 300ml - 20g ryż - 10g marchewki - 4 g pietruszki korzeń - 3 g por - 20g pulpa pomidorowa - 1 g zielonej pietruszki - 3 g oliwa z oliwek - przyprawy - tuszka z karczaka drobiowa	Naleśniki na mleku roślinnym z dżemem (gluten, jaja) - mąka pszenna 30g - mleko roślinne 40 ml - jajko 15g - olej rzepakowy -5g - dżem Kompot (200 ml) z jabłka 15g i gruszek 15 g, cukier 1g.	Chleb mieszany 35g, tłuszcz roślinny 7g, pasztet drobiowy 30g, ogórek kiszony 6g (gluten) .
Wtorek 17.12.24	Inka na mleku ryżowym 20g, mleko ryżowe 250 ml - chleb orkiszowy / chleb mazowiecki (gluten) 35g, - tłuszcz roślinny 6g, - pasta z sera koziego i ryby wędzonej 20g, - talerz warzyw- sałata 6g, pomidor 40g - herbata owocowa 200 ml – napar z herbaty owocowej, cukier 1g. - inka 1,6g na mleku roślinnym 250ml.	Zupa minestrone 300ml - włoszczyzna 70g - ziemniaki 80g - kapusta biała 40g - pomidory 30g - kukurydza 10g - makaron 10g - koper 2g - oliwa z oliwek 3g - przyprawy	Kurczak pieczony z ziemniakami, surówka z marchewki i słończnika 100g. - mięso z karczaka drobiowe 100g - ziemniaki – 100g - marchewka 70g - jabłko 25g - olej rzepakowy 5g - słonecznik tuskany 5g Kompot z jabłka i truskawki 200ml, cukier 1g, jabłko 15g, truskawki 15g.	Kisiel z jabłkami tartymi 150ml. - wafle rezowe 2 szt. - kisiel 100ml. - jabłka tarte 50g
Środa 18.12.24	- makaron 15g na mleku roślinnym 250ml. - chleb mazowiecki na zakwasie (gluten) 50g, - tłuszcz roślinny 6g. - schab wiśniowy wieprzowy 30g, - talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g. - herbata owocowa 200 ml – napar z herbaty miętowej, cukier 1g.	Zupa z cukini 300 ml - marchew 25g - pietruszka 15g - por 10g - cebula 5g - kurczak tuszka 10g - cukinia 70g - ziemniaki 70g - przyprawy	Łazanki z kiszonej kapusty (gluten, jaja) . - kiszona kapusta 50g - cebula 3g - makaron 50g - mięso z topalki wieprzowe 30g - olej rzepakowy 3g - przyprawy - pietruszka zielona 3g	Ciasto dyniowe 50g (gluten, jaja) . - mąka pszenna 12g - jajko 10g - dynia 12g - miód 10g - olej rzepakowy – 6g - proszek do pieczenia 0,5g - soda 0,5g - przyprawy (cynamon)

***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

<p>Czwartek 19.12.24</p>	<ul style="list-style-type: none"> - chleb mazowiecki (gluten)/chleb żytni (gluten) 50g - tłuszcz roślinny 6g - ser kozi 20g. - talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej,cukier 1g. - kakao 250 ml – mleko roślinne - 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) -lubczyk zielony 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 150g - mięso ze schabu wieprzowe 50g - olej rzepakowy10g - jajko 5g - bułka tarta 5g - przyprawy - kapusta pekińska 50g ,marchewka 30g, kukurydza 10g, ogórek kiszony 10g przyprawy, olej 5g. <p>Kompot wieloowocowy 200 ml – truskawka 10g, jabłko 10g, gruszki10g cukier 1g.</p>	<p>-owoc banan 100g . -chrupki kukurydziane 20g.</p>
<p>Piątek 20.12.24</p>	<ul style="list-style-type: none"> -płatki kukurydziane 15g na mleku ryżowym 250ml. -chleb mazowiecki na zakwasie (gluten) /chleb wieloziarnisty ze słonecznikiem (gluten) 50g, - tłuszcz roślinny6g. - jajko 1/2(jaja). - talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g. - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g. 	<p>Zupa z kalaflorem 300 ml</p> <ul style="list-style-type: none"> - 70g ziemniaki -25g marchewki -15g pietruszki korzeń -10g por - kalafior 70g. -cebula 5g. - kurczak tusza 10g. -przyprawy 	<p>- ziemniaki 200g -paluszki rybne100g (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 zielony 20g. woda z sokiem malinowym 200 ml</p>	<p>Chałka50g z tłuszczem roślinnym6g(gluten,jaja).</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