

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 13.01.25	-Chleb mazowiecki i graham (gluten) 50g, -masło (mleko) 6g. -kiełbasa szynkowa wieprzowa 20g. -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g -herbata owocowa 200 ml(napar z herbaty, cytryna 3g, cukier1g. -kakao(mleko)250 ml – mleko 2 % - 250ml, kakao 1,6g, cukier1g.	Krupnik z ryżu 300 ml (mleko) -20g ryż -10g marchewka -4g pietruszka korzeń -3g por -5g zielona pietruszka -3g masło -przyprawy -tuszka z kurczaka drobiowa	Spaghetti z mięsem mielonym, ogórek kiszony. -makaron 50g (gluten) -mięso mielone z łopatki50g -cebula 20g -czosnek 3g -olej 15g -pulpa pomidorowa 50g -ogórek kiszony 50g -przyprawy	Maślanka z bananami 150ml(mleko) -maślinka 100ml -banany50g. -wafle ryżowe 2szt.
Wtorek 14.01.25	-zacierka na mleku (mleko gluten) zacierka 20g, mleko 2% 250 ml. -chleb orkiszowy/chleb mazowiecki (gluten) 35g, -masło(mleko)6g, -pasta z sera białego i papryki czerwonej (mleko)20g. -talerz warzyw- salata 6g, pomidor40g -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa kalafiorowa 300 ml -marchew 25g -ziemniaki 50g -pietruszka 15g -por 10g -kalafior 40g - śmietana 12% 15g -natka pietruszki 4g -przyprawy	Schab w sosie własnym, ziemniaki, mizeria100g (gluten,mleko) - schab mięso wieprzowe 50g -ziemniaki – 100g -ogórek zielony 80 gr - śmietana 12% 5g - szczypiorki 3g - mąka pszenna 3g -olej rzepakowy 3g	Owoce mandarynka100g -chrupki kukurydziane20g.
Środa 15.01.25	- chleb mazowiecki na zakwasie(gluten) 50g, masło(mleko) 6g. -indyczka drobiowa 20g, - talerz warzyw – salata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g. -inka(mleko)250 ml – mleko 2% 250 ml, kawa inka 1,5g, cukier 1g.	Barszcz czerwony 300 ml (gluten, mleko) -50g buraków, -12g marchewki, - 50g ziemniaki - 5 g pietruszki, - 5 g cebulki, - 15g śmietany 12 %,	Risotto z groszkiem, kukurydzą, marchewką i kurczakiem, ogórek kiszony - ryż biały 40g - groszek zielony 15g - kukurydza 30g - marchewka 20g - filet z kurczaka 50g -brokuł 15g -ogórek kiszony 50g	Gałaretka brzoskwiniowa 150ml. -galaretki100ml. -brzoskwinie 50g.

* Wythuzczona czeionka 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 16.01.25	- płatki kukurydziane 15g na mleku 2% 250 ml (mleko) - chleb mazowiecki (gluten)/chleb żytni (gluten) 50g - mąsto (mleko) 6g - ser almette 20g(mleko) - talerz warzyw – salata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczyptiorek 5g - herbatka owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa fasolowa z kiełbasą 300 ml(gluten) - ziemniaki 80g - włoszczyzna świeża 25g - por 3g - fasola biała 20g - czosnek 0,3g - natka pietruszki 1g -kiełbasa śląska 10g -przyprawy	-kompot jabłko-gruszka 200ml
Piątek 17.01.25	- chleb mazowiecki na zakwasie (gluten) /chleb wieloziemisty ze słonecznikiem (gluten) 50g, - mąsto(mleko)6g - jajko 1/2(jajko) - kakao(mleko)250 ml – mleko 2 % - 250ml, kakao 1,6g, cukier 8g - herbatka owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g. -talerz warzyw –salata 6g, ogórek zielony 30g,rzodkiewka 5g,szczyptiorek 5g.	Zupa krem dyniowa z grzankami(gluten) 300 ml. -dymna 35g -ziemniaki 50g -marchewka 10g -pietruszka 4g -por 3g -cebula 3g -grzanki 2g -śmietana 12% 12g -przyprawy	Racuchy z jabłkami i cynamonem (gluten,jaja,mleko). -mąka pszenna 15g -kefir 50ml -jaja 5g -olej rzepakowy 10g -jabłko 100g -proszek do pieczenia 1g
			Woda z miodem i cytryną 200ml,miód 1 g

Ciasto Konradek z jabłkami 50g

*Wythuzszczona 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 dostarczyć się do produktu gotowego w ilościach śladowych na skutek reakcji krzyżowych