

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 20.01.25	-Chleb mazowiecki i graham (gluten) 50g, -masło (mleko) 6g. -kielbasa kminowa wieprzowa 20g. -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g -herbata owocowa 200 ml(napar z herbaty, cytryna 3g, cukier 1g. -kakao(mleko)250 ml – mleko 2 % - 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g.	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml(gluten). - wloszczyzna świeża 25g -makaron 80g - koncentrat pomidorowy 30% - 20g - cebula 5g - lubicz 1g - przyprawy	-Kasza jęczmienna-gryczana – 50g (gluten). -Gulasz z indyka– piersz z indyka 50g. czosnek 03g, olej rzepakowy 5ml, mąka 7g (gluten). -ogórek kiszony50g. -Kompot z jabłek(200ml) – jabłka 30g, cukier 1g.	Kisiel do picia 150ml. –chrupki kukurydziane 20g
Wtorek 21.01.25	-płatki ryżowe na mleku (mleko) Płatki ryżowe 20g, mleko 2% 250 ml -chleb orkiszowy/chleb mazowiecki (gluten) 35g. -masło(mleko)6g. -serek almette (mleko)20g. -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor40g -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa jarzynowa (300ml) - wloszczyzna świeża 25g - ziemiaki 60g - groszek zielony 10g - kalaflor 10g - brokuł 15g - śmietana 12% 5g(mleko) - koperek 1g - przyprawy	- Ziemiaki 150g - Kotlet mielony – mięso wieprzowe z łopatki 50g, bułka tarta 6g, jajka 12g, przyprawy, olej rzepakowy 5 ml – pieczony w piecu konwekcyjnym (gluten,jaja) - surówka z buraczków -buraczki80g,cebulka 5g,jabłko 5g,olej rzepakowy 5g.	Owoce gruszka 100g krakersy 20g(gluten,jaja).
Środa 22.01.25	- chleb mazowiecki na zakwasie(gluten) 50g, - masło(mleko) 6g. - połędwica 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(mleko)250 ml – mleko 2% 250 ml, kawa inka 1,5g, cukier 1g.	Zupa z grochowa z kiełbaską 300ml(gluten) -świeża wloszczyzna 20g -ziemniaki 80g -groszki potółki20g -natka pietruszki 1g -cebula 5g -kielbasa śląska 10g -czosnek0,3g -przyprawy	Kompot (200 ml) z jabłka i rabarbaru 30g ,cukier 1g.	Chleb mieszany 35g,masło 7g,pasztec wieprzowy 20g ,ogórek kiszony 5g(gluten,mleko) -ser biały 40g -jogurt naturalny 100ml -owoce 20g -woda z sokiem malinowym(200ml).

*Wytnieszoną 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 23.01.25	Pątki orkiszowe 15g ,na mleku 2% 250 ml (gluten, mleko) - chleb mazowiecki (gluten)/chleb żytni (gluten) 50g - masło (mleko) 6g. - ser biaty z rzodkiewką (mleko)20g. - talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g - herbatka owocowa 200 ml– napar z herbaty owocej, cukier 1g.	Zupa z soczewicą czerwoną i ziemniakami 300ml. -włoszczyzna świeża 20g - ziemniaki 80g - por 10g - natka pietruszki 5g - cebula 3g - przyprawy Kompot wieloowocowy 200 ml – gruszka 15g, jabłko 15g, cukier 1g.	Gąłki w sosie pomidorowym (gluten) -ryż 30g -kapusta biała 150g -cebula 10g -mięso mielone z łopatki 35g -olej 7g -przyprawy -pulpa pomidorowa 30g -mąka pszenna 5g Kompot wieloowocowy 200 ml – gruszka 15g, jabłko 15g, cukier 1g.	Maślanka owocowa 150ml(mleko) -maślanka 100ml -owoce 50ml Wafle ryżowe2szt..
Piątek 24.01.25	-chleb mazowiecki na zakwasie (gluten) -chleb wieloziarnisty ze słonecznikiem(gluten)50g. -masło (mleko)6g. -dżem truskawkowy 20g -kakao(mleko)250ml-mleko2%-250ml, kakao 1,6g, cukier 8g. -herbatka owocowa200ml-napar z herbaty owocowej ,cukier1g.	Zupa węgierska300ml. -włoszczyzna świeża 70g -ziemniaki 80g -papryka 40g -pomidory 40g -kapusta biała 3g -kalafior 10g -koper 2g -przyprawy -oliwa z oliwek 3g.	Ziemniaki 200g. -ryba solą 100g(gluten,jaja,ryby),jaja kurze 20g,mąka pszenna 5g,bułka tarta 5g,olej rzepakowy 10g. Surówka - marchewka z groszkiem i koperkiem na ciepło 100g. -marchewka 80g,groszek 20g,koper 2g. Woda z miodem i cytryną 200ml, cytryna 30g,miód1g.	Chalka z masłem (gluten,jaja,mleko) -masło6g -chalka 50g

*Wythuzszoną 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