

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 13.01.25	-Chleb mazowiecki i graham (gluten) 50g, -masło roślinne 6g. -kiełbasa szynkowa wieprzowa. 20g. -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g. -herbata owocowa 200 ml(napar z herbaty, cytryna 2g, cukier1g. -kakao ryżowe 250 ml – kakao 1,6g, cukier 1g.	Krupnik z ryżu 300 ml -20g ryżu -10g marchewki -4g pietruszki korzeń -3g pora -50g ziemniaków -5g zielonej pietruszki -3g olej rzepakowy -przyprawy -tuszka z kurczaka	Spaghetti z mięsem mielonym, ogórek kiszony. -makaron 50g (gluten) -mięso mielone z łopatki 40g -cebula 20g -czosnek 3g -olej 15g -pulpka pomidorowa 50g -ogórek kiszony 50g -przyprawy	Koktajl bananowy na mleku ryżowym 150ml. -mleko ryżowe100ml. -banany50g. -wafle ryżowe2szt.
Wtorek 14.01.25	-zacierka na mleku ryżowym250ml. zacierka 20g(gluten), mleko ryżowe 250 ml . -chleb orkiszowy /chleb mazowiecki (gluten) 35g. -masło roślinne 6g. -ser kozi z papryką czerwoną 20g. -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor40g -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa kalafiorowa300 ml - marchew 25g - ziemniaki 50g -pietruszka 15g -por 10g -kaliafor 40g -natka pietruszki 4g -oliwa z oliwek 5g - przyprawy	Schab w sosie własnym ,ziemniaki,mizeria 100g. -schab mięso wieprzowe 50g,czosnek 0.3g,olej rzepakowy 3ml,mąka pszenna 3g,(gluten). -ziemniaki 100g. -ogórek zielony 80g,szczypior 3g. -kompot 200ml z truskawek i jabłek 30g,cukier 1g.	Owoc mandarynka 100g. -chrupki kukurydziane20g.
Środa 15.01.25	- chleb mazowiecki na zakwasie(gluten) 50g, - masło roślinne6g. - indyczka drobiowa 20g -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g. - inka na mleku ryżowym 250 ml – kawa inka 1,5g, cukier 1g.	Zupa barszcz czerwony 300 ml (gluten) -50g buraczków -12g marchewki, - 50g ziemniaki - 5g pietruszki, - 5g cebulki, - 5 g oliwa z oliwek -mąka pszenna	-Risotto z groszkiem,kukurydzą,marchewką i kurczakiem,ogórek kiszony . -ryż biały 40g -groszek zielony 15g -kukurydza 30g -marchewka 20g -filet drobiowy z kurczaka 40g -brokuł 15g -ogórek kiszony 50g -kompot (200ml)jabłko i gruszką30g,cukier1g.	Galaretka brzoskwiniował 50ml. -galaretka 100ml. -brzoskwinie 50g.

***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

Czwartek 16.01.25	<ul style="list-style-type: none"> - płatki kukurydziane 15g na mleku ryżowym 250 ml. - chleb mazowiecki (gluten)/chleb żytni (gluten) 50g. - masło roślinne 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. 	<p>Zupa fasolowa z kielbasą 300 ml(gluten).</p> <ul style="list-style-type: none"> - ziemniaki 80g - świeża włoszczyzna 25g - fasola biała 20g - por 3g - kielbasa śląska 10g - czosnek 0.3g. - natka pietruszki 1g -przyprawy 	<p>Racuchy z jabłkami i cynamonem(gluten,jaja).</p> <ul style="list-style-type: none"> -mąka pszenna 15g -mleko ryżowe 50ml -jaja 5g -olej rzepakowy 10g -jabłko 100g -proszek do pieczenia 1g -woda z miodem i cytryną (200ml)miód 1g. 	<p>Chleb mieszaný 35g,masło roślinne 6g, pasztet drobiowy 30g,papryka czerwona5g(gluten).</p>
Piątek 17.01.25	<ul style="list-style-type: none"> - chleb mazowiecki na zakwasie (gluten) /chleb wieloziarnisty ze słonecznikiem (gluten) 50g. - masło roślinne 6g - jajko1/2(jajko) - kakao na mleku ryżowym 250 ml – kakao 1,6g, cukier 1g. - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier1g. -talerz warzyw- sałata 6g,ogórek zielony 30g,rzodkiewka 5g,szczypiorek 5g. 	<p>Zupa krem dyniowa z grzankami 300 ml(gluten).</p> <ul style="list-style-type: none"> -dynia 35g -ziemniaki 50g -marchewka 10g -pietruszka 4g -por 3g -cebulka 3g - grzanki 2g - olej rzepakowy 5g -koncentrat pomidorowy 10g -przyprawy 	<ul style="list-style-type: none"> - ziemniaki 200g - paluszki rybne 100g (gluten, ryby, jaja),jaja kurze 20g, mąka pszenna 5g, bułka tarta 5g, olej rzepakowy 10g Surówka marchewka z prażonym słonecznikiem 100g. -marchewka 90g,słonecznik 10g,olej rzepakowy 5ml. -woda z sokiem malinowym 200ml. 	<p>Ciasto Konradek z jabłkami 50g(jajaj,gluten).</p> <ul style="list-style-type: none"> -mąka pszenna 12g. -jabłka12g -miód 10g -jajka 10g -olej rzepakowy 6ml -proszek do pieczenia 0,5 -soda0,5 -cynamon0,5

***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