

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 20.01.25	-Chleb mazowiecki i graham (gluten) 50g, -masło roślinne 6g. -kielbasa krainkowa wieprzowa20g. -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczyptorek 5g -herbata owocowa 200 ml(napar z herbaty, cytryna 2g, cukier 1g. -kakao 250 ml – mleko roślinne - 250ml, kakao 1,6g, cukier1g.	Zupa pomidorowa z makaronem 300ml(gluten), -włoszczyzna świeża 25g -makaron80g -koncentrat pomidorowy 30% - 20g -masło roślinne 3g -natka pietruszki 1g - przyprawy	-Kasza jęczmiennie-no-gryczana– 50g (gluten) -Gulasz z indyka – pierś z indyka 50g, czosnek 03g, olej rzepakowy 5ml. -ogórek kiszony 50g -Kompot z jabłka (200ml) –jabłka 30g, cukier 1g.	Kisiel do picia 150ml. Chrupki kukurydziane20g.
Wtorek 21.01.25	-płatki ryżowe 20g na mleku ryżowym 250ml. -chleb orkiszowy /chleb mazowiecki (gluten) 35g, -masło roślinne 6g, -szynka wieprzowa 20g. -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor40g -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa jarzynowa 300ml. -włoszczyzna świeża 25g -ziemniaki 60g -groszek zielony 10g -kaliafor10g -brokuł 15g -koperok 1g -przyprawy -oliwa z oliwek 5g	-Ziemniaki 150g -Kotlet mielony – mięso wieprzowe z topatki 50g, bułka tarta 6g, jajka 12g, przyprawy, olej rzepakowy 5 ml – pieczony w piecu konwekcyjnym (gluten,jajka) - surówka z buraczków 100g. -buraczki 80g -jabłko10g ,cebula 5 -olej rzepakowy 5g -Kompot (200 ml) z jabłka i rabarbaru 30g ,cukier 1g.	Owoc gruszkai100g. -krakersy20g (gluten,jajka)
Środa 22.01.25	- chleb mazowiecki na zakwasie(gluten) 50g, - masło roślinne 6g. - polędwica sopočka wieprzowa 20g. - talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczyptorek 5g - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g. - inka 250 ml – mleko 250 ml, kawa inka 1,5g, cukier 1g.	Zupa grochowa z kielbaską 300ml(gluten). -włoszczyzna świeża 20g -ziemniaki 80g -groch połówki 20g -natka pietruszki1g -cebula 5g -kielbasa śląska 10g -czosnek 0,3g - przyprawy	Makaron z serem kozim i polewą owocową (gluten,jajka). -makaron60g -ser kozi 40g -owoce20g -mleko ryżowe80ml Woda z sokiem malinowym 200ml	Chleb mieszany 35g, masło roślinne6g, paszlet wieprzowy30g, ogórek kiszony 5g(gluten)

***Wytuszczoną czcionką oznaczone są substancje 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 23.01.25</p>	<ul style="list-style-type: none"> - płatki orkiszowe 15g, na mleku roślinnym 250 ml (gluten) - chleb mazowiecki (gluten)/chleb żytni (gluten) 50g - masło roślinne 6g - serek kozi z rzodkiewką 20g - talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g. 	<p>Krupnik z soczewicą czerwoną i ziemniakami 300ml.</p> <ul style="list-style-type: none"> - włoszczyzna świeża 20g - ziemniaki 80g - por 10g - cebula 3g - natka pietruszki 5g - przyprawy 	<p>Gołąbki w sosie pomidorowym (gluten)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ryż 30g - kapusta biała 150g - cebula 10g - mięso mielone z łopatki 35g - olej 7g - przyprawy - pulpa pomidorowa 30g - mąka pszenna 5g <p>Kompot wieloowocowy 200 ml – gruszka 15g, jabłko 15g, cukier 1g.</p>	<p>Koktajl owocowy na mleku ryżowym z owocami 150ml.</p> <ul style="list-style-type: none"> - mleko ryżowe 100ml - owoce 50g - wafle ryżowe 2 szt.
<p>Piątek 24.01.25</p>	<p>Chleb mieszany na zakwasie (gluten)</p> <ul style="list-style-type: none"> - chleb wielozłazisty ze słonecznikiem (gluten) 50g. - masło roślinne 6g. - dżem truskawkowy 20g. - kakao na mleku ryżowym 250ml.-mleko ryżowe 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g. - herbata owocowa 200ml. –napar z herbaty owocowej ,cukier 1g. 	<p>Zupa węgierska 300ml.</p> <ul style="list-style-type: none"> - włoszczyzna świeża 70g - ziemniaki 80g - papryka czerwona 40g - pomidory 40g - kapusta biała 3g - kalafior 10g - koper 2g - oliwa z oliwek 3g - przyprawy 	<p>Ziemniaki 200g</p> <ul style="list-style-type: none"> - ryba sola 100 (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, miód 1g. 	<p>Chałka z miodem (gluten, jaja) 50g.</p> <ul style="list-style-type: none"> - chałka 50g - miód 20g

***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