

	Sniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 27.01.25	-Chleb mazowiecki i graham ( <b>gluten</b> ) 50g, -masło roślinne 6g, -poleđdwica masłana drobiowa 20g. -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g -herbata owocowa 200 ml(napar z herbaty, cytryna 3g, cukier 1g -kakao 250 ml – mleko roślinne - 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g	Zupa żurek z kiełbaską i jajkiem 300ml) - żurek (zawieszka żytnej) - marchewka 25g - pietruszka 15g -ziemniaki 70g -jajka 10g - cebula 5g -kiełbasa śląska 10g -przyprawy	-Naleśniki z serem kozim i dżemem (gluten,jaja). -maka pszenna 30g -mleko ryżowe 40ml -jaja 15g -olej rzepakowy 5g -ser kozły 40g -dżem 30g -proszek do pieczenia 1g -woda z miodem i cytryną 200ml,miód 1g, cytryna .30g	Chleb mieszany 35g,masło roślinne 6g,pasztecza zapiekany drobiowy 30g,ogórek zielony 5g(gluten).
Wtorek 28.01.25	-plakietki owsiane na mleku ryżowym 250ml. Płatki owsiane 20g, mleko ryżowe 250 ml -chleb orkiszowy /chleb mazowiecki ( <b>gluten</b> ) 35g, -masło roślinne 6g, -ser kozły 20g, -talerz warzyw- salata 6g, pomidor40g -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa ogórkowa 300ml! -por 10g -marchewka 25g -ziemniaki 40g -pietruszka 15g -przyprawy -ogórki kiszzone 40g -ryż 25g -cebula 5g -natka pietruszki 4g	- Ziemiaki 150g - pulpetty mięso- warzywne ,surówka z buraczków czerwonych100g. <b>(gluten,jaja)</b> -filet z kurczaka drobiowy 50g. -whoszczyna paski (marchewka,pietruszka,por)10g. -plakietki owsiane 5g. -buraczki 80g,jabłko 15g,olej rzepakowy 5g,cebula 5g. -kompot (200ml)z gruszki 30g,cukier 19.	Ciasto dyniowe 50g. (gluten,jaja). -maka pszenna 12g -jajka 10g -dynia 12g -miód 10g -olej rzepakowy 6g -proszek do pieczenia0,5g -soda 0,5g
Środa 29.01.25	- chleb mazowiecki na zakwasie( <b>gluten</b> ) 50g, - masło roślinne 6g, - kiełbasa żywiecka wieprzowa 20g. - talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g -inka 250 ml – mleko ryżowe250 ml, kawa inka 1,5g, cukier 1g	Zupa koperkowa z kaszą maną i ziemniakami 250 ml(gluten) -włoszczyna świeża 20g - kasza manna 5g - natka pietruszki 1 - przyprawy -ziemniaki 80g -tuszka z kurczaka 10g	Potrawka meksykańska z ryżem (gluten) -ryż 50g -mięso mielone wieprzowe 30g -fasola biała 20g -fasola czerwona 35g -kukurydza 20g -pulpa pomidorowa 30g -matchewka 20g	Owoce mandarynka 100g . -krakersy 20g(gluten,jaja).

**\*Wythuzczona 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 30.01.25	<ul style="list-style-type: none"> <li>- płatki ryżowe 15g na mleku ryżowym 250 ml (<b>gluten</b>)</li> <li>- chleb mazowiecki (<b>gluten</b>)/chleb żytni (<b>gluten</b>) 50g</li> <li>- masło roślinne 6g</li> <li>- szynka 20g</li> <li>- talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g</li> <li>- herbatka owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zupa minestrone 300ml(gluten)</li> <li>-włoszczyzna świeża 70g</li> <li>-ziemniaki 80g</li> <li>-oliwa z oliwek 3g</li> <li>-kapusta biała 40g</li> <li>-przyprawy</li> <li>-koper2g</li> <li>-kukurydza 10g</li> <li>-pomidory 20g</li> <li>-fasola biała 10g</li> <li>-makaron 10g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zapekanka makaronowa z mięsem i warzywami (gluten, mleko)</li> <li>-makaron 30g</li> <li>-mięso z łopatki 50g</li> <li>-marchewka 20g</li> <li>-kukurydza 10g</li> <li>-papryka czerwona 20g</li> <li>-brokuł 50g</li> <li>-olej rzepakowy 6g</li> <li>Kompot wielowłocowy 200 ml – truskawka 10g, jabłko 10g, cukier 1g</li> </ul>
Piątek 31.01.25	<ul style="list-style-type: none"> <li>- chleb mazowiecki na zakwasie (<b>gluten</b>) /chleb wieloziemisty ze słonecznikiem (<b>gluten</b>) 50g,</li> <li>- masło roślinne 6g</li> <li>- pasta jajeczna (jaja)ajako kurze 30g,szczypiorek 3g,</li> <li>-talerz warzyw ogórek zielony 30g,rzodkiewka 5g,szczypiorek 5g.</li> <li>- kakao 250 ml – mleko ryżowe - 250ml, kakao 1,6g, cukier 8g</li> <li>- herbatka owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rosół z makaronem 300 ml (gluten)</li> <li>- mięso drobiowe 70g</li> <li>-włoszczyzna świeża 30g (marchewka, pietruszka, por, cebula)</li> <li>-natka pietruszki 5g</li> <li>-przyprawy</li> <li>-makaron 30g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jaglane rafaello .</li> <li>-kasza jaglana 15g</li> <li>-wiórki kokosowe 5g</li> <li>-thuszcz roślinny 3g</li> <li>-miód 5g</li> </ul> <p>Kompot z wiśni 200 ml</p>

\*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 dosąć się do produktu gotowego w ilościach śladowych na skutek reakcji krzyżowych