

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 03.02.25	-Chleb mazowiecki i graham (gluten) 50g, -masło (mleko) 6g. - schab wieprzowy20g. -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g -herbata owocowa 200 ml(napar z herbaty, cytryna 2g, cukier 1g. -kakao(mleko)250 ml – mleko 2 % 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g.	Zupa pomidorowa z ryżem (300 ml) -włoszczyzna świeża 25g -ryż 20g -koncentrat pomidorowy 30% - 20g - masło 5g (mleko) - natka pietruszki 1g - przyprawy	-Kasza jęczmienna-gryczana – 50g (gluten) -Gulasz z indyka – pierś z indyka 50g, czosnek 03g, olej rzepakowy 5ml, mąka 7g (gluten). -ogórek kiszony 50g -kasza jęczmienna 25g -kasza gryczana 25g -woda z sokiem malinowym (200m).	Owoce banan 100g, herbatniki (gluten,jaja,mleko)20g
Wtorek 04.02.25	-plątki kukurydziane na mleku (mleko) Pączki kukurydziane 20g, mleko 2% 250 ml -chleb orkiszowy /chleb mazowiecki (gluten) 35g, -masło(mleko)6g, -ser żółty (mleko)20g. -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor40g -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa jarzynowa z kalafiorem 300ml(mleko) - kalafior 40g -ziemniaki 50g - marchewka 25g - por 10g - pietruszka 15g - śmiertana 12% 15g - zielona pietruszka4g. -przyprawy	- Ziemniaki 150g - filet z kurczaka w sezamie . - Surówka z marchewki i jabłka 100g. -filet drobiowy z kurczaka 100g,sezam 20g,jajko 5g,bułka tarta 5g,oliwa 10g. Marchew 70g,jajko 20g,olej rzepakowy10ml. Kompot (200 ml) z rabarbaru 30g ,cukier 1g.	Maślanka owocowa 150ml Wafle ryżowe2szt.
Środa 05.02.25	- chleb mazowiecki na zakwasie(gluten) 50g. - masło(mleko) 6g. - parówki drobiowe indykpolki20g. -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 grochowa z kiełbaską 300 ml(gluten) - włoszczyzna świeża 20g - groszek połówki 20g - kiełbasa śląska 10g - natka pietruszki 1g - czosnek 0,3 g - przyprawy	Ryż zapiekany z jabłkami i polewą jogurtowo –cynamonową (mleko) Ryż 50g, jabłka 50g, miód 5g, jogurt naturalny 100 ml, cynamon 5g .	Chleb mieszany 35g, masło 6g, pasztec wieprzowy30g, papryka czerwona 5g (gluten, mleko).

*Wytnieszona 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 06.02.25	- pątaki orkiszowe 15g na mleku 2% 250 ml (mleko,gluten) - chleb mazowiecki (gluten)/chleb żytni (gluten) 50g - masło (mleko) 6g - ser biały ze szczypiorkiem 20g(mleko) - talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczyptiorek 5g - herbaty owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa z soczewicą czerwoną i ziemniakami 300ml(gluten). -woszczynna świeża 20g -ziemniaki 80g -mąka pszenna 3g -soczewica czerwona 5g -przyprawy -cebula 5g	Kisiel do picia 150ml. -wafle ryżowe 2szt.
Piątek 07.02.25	- chleb mazowiecki na zakwasie (gluten)/chleb wieloziemny ze słonecznikiem (gluten) 50g, - masło(mleko)6g - pasta jajeczna (jajko), śmietana 12% 5ml, szczyptiorek3g,jaja30g. - kakao(mleko)200 ml – mleko 2 % - 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g. - herbaty owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g. - talerz warzyw –sałata 6g,ogórek zielony 30g,rzodkiewka 5g,szczyptiorek 5g.	Zupa barszcz czerwony 300ml(gluten,mleko). -buraczki 50g -ziemniaki 50g -marchewka 12g -pietruszka 5g -por 3g -cebula 5g -mąka pszenna 6g -śmietana 12% 15g -przyprawy	Precel (gluten,jaja)50g -marchewka do chrupania 20g. Kompot(200ml) z jabłko i gruszka 30g,cukier1g.

*Wythuzszoną czcionką oznaczone są substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcję nietolerancji

W zakładzie używane są substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcję nietolerancji, które mogą dostać się do produktu gotowego w ilościach śladowych na skutek reakcji krzyżowych