

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 17.02.25	-Chleb mazowiecki i graham (gluten) 50g, -masło (mleko) 6g. -kielbasa szynkowa wieprzowa 20g. -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g -herbata owocowa 200 ml(napar z herbaty, cytryna 3g, cukier1g. -kakao(mleko)250 ml – mleko 2 % - 250ml, kakao 1,6g, cukier1g.	Krupnik z ryżem 300 ml (mleko) -20g ryż -10g marchewka -4g pietruszka korzeń -3g por -5g zielona pietruszka -3g masło -przyprawy -tłuszcza z kurczaka drobiowa	Spaghetti z mięsem mielonym, ogórek kiszony. -makaron 50g (gluten) -mięso mielone z topatk150g -cebula 20g -czosnek 3g -olej 15g -pulpa pomidorowa 50g -ogórek kiszony 50g -przyprawy	Masłanka truskawkowa 150ml(mleko) –wafle ryżowe 2szt.
Wtorek 18.02.25	-zacierka na mleku (mleko gluten) zacierka 20g, mleko 2% 250 ml. -chleb orkiszowy /chleb mazowiecki (gluten) 35g, -masło(mleko)6g, -pasta z sera białego i ryby wędzonej(mleko,ryba)20g. -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor40g -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa kalafiorowa 300 ml - marchew 25g - ziemniaki 50g -pietruszcza 15g -por 10g -kalafior 40g -śmietana 12% 15g -natka pietruszki 4g -przyprawy	Risotto z groszkiem ,kukurydzą ,marchewką i kurczakiem ,ogórek kiszony . –ryż biały40g -groszek zielony 15g -kukurydza 30g -filet z kurczaka 50g -brokuł 15g -ogórek kiszony50g	Galaretką brzoskwinowa z brzoskwiniami 150ml. -galaretką 100ml. -brzoskwinie 50g
Środa 19.02.25	- chleb mazowiecki na zakwasie(gluten) 50g, - masło(mleko) 6g. - 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(mleko)250 ml – mleko 2% 250 ml, kawa inka 1,5g, cukier 1g.	Barszcz czerwony 300 ml (gluten, mleko) -50g buraków, -12g marchewki, -50g ziemniaki -5g pietruszki, -5g cebulki, -15g śmietany 12 %, -6g maki pszennej	Schab w sosie własnym ,ziemniaki mizeria 100g(gluten,mleko) -schab mięso wieprzowe 100g - mąka pszenna 3g,olej rzepakowy 3g. -ziemniaki 100g -ogórek zielony 80g -szczypior 3g -kompot jablko-gruszka 200ml	Owoc banan 100g -chrupki kukurydziane 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

Czwartek 20.02.25	- płatki kukurydziane 15g na mleku 2% 250 ml (mleko) - chleb mazowiecki (gluten)/chleb żytni (gluten) 50g - masło (mleko) 6g - ser almette 20g(mleko) - talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	- Zupa fasolowa z kielbasą 300 ml(gluten) - ziemniaki 80g - włoszczyzna świeża 25g - por 3g - fasola biała 20g - czosnek 0,3g - natka pietruszki 1g - kielbasa śląska 10g - przyprawy	- Racuchy z jabłkami i cynamonem (gluten,jaja,mleko). -mąka pszenna 15g -kefir 50ml -jaja 5g -olej rzepakowy 10g -jabłko 100g -proszek do pieczenia 1g Woda z miodem i cytryną 200ml,miód 1 g	Chleb mieszany 35g, masło 6g, pasztet zapiekany z indyka drobiowy 30g,ogórek zielony 5g (gluten, mleko)
Piątek 21.02.25	- chleb mazowiecki na zakwasie (gluten) /chleb wieloziarnisty ze słonecznikiem (gluten) 50g, - masło(mleko)6g - dżem truskawkowy20g - miód 20g - kakao(mleko)250 ml – mleko 2 % - 250ml, kakao 1,6g, cukier 8g - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	- Zupa krem dyniowa z grzankami(gluten) 300 ml. -dynia 35g -ziemniaki 50g -marchewka 10g -pietruszka 4g -por 3g -cebulka 3g -grzanki 2g -śmietana 12% 12g -przyprawy	- ziemniaki 200g - paluszki rybne100g (gluten, ryby, jaja),jaja kurze 20g, mąka pszenna 5g, bułka tarta 5g, olej rzepakowy 10g -kapusta biała 100g. -kapusta biała 80g,jabłko 10g,marchewka 10g, olej rzepakowy 5 ml. woda z sokiem malinowym(200 ml)	Ciasto marchewkowe 50g (jaja,gluten). -mąka pszenna 12g -marchewka 12g -miód 10g -jajka 10g -olej rzepakowy 6ml -proszek do pieczenia 0,5 -soda 0,5 -przyprawy(cynamon).

***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