

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 03.02.25	-Chleb mazowiecki i graham (gluten) 50g, -masło roślinne 6g. -schab wieprzowy 20g. -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g. -herbata owocowa 200 ml(napar z herbaty, cytryna 2g, cukier 1g. -kakao 250 ml – mleko ryżowe- 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g.	Zupa pomidorowa z ryżem (300ml) -włoszczyzna świeża 25g -ryż 20g -koncentrat pomidorowy 30% - 20g -masło roślinne 3g -natka pietruszki 1g -przyprawy	-Kasza jęczmiennieo-gryczana– 50g (gluten) -Gulasz z indyka – pierś z indyka 50g, czosnek 03g, olej rzepakowy 5ml, mąka 7g (gluten) -ogórek kiszony 50g -kasza gryczana25g -kasza jęczmienna 25g -woda z sokiem malinowym(200ml).	Owoc banan 100g. Chrupki kukurydżiane20g.
Wtorek 04.02.25	-płatki kukurydziane na mleku 250g. Płatki kukurydziane 20g, mleko ryżowe250 ml. -chleb orkiszowy /chleb mazowiecki (gluten) 35g, -masło roślinne 6g, -ser kozi 20g. -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor40g -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa jarzynowa z kalaflorem 300ml. -kalafior 40g -ziemniaki 50g -marchewka 25g -por 10g -pietruska 15g -lubczyk zielony 4g- -oliwa z oliwek 5 g -przyprawy	- Ziemiaki 150g -filet z kurczaka w sezamie -filet drobiowy z kurczaka 100g, sezam 20g,jajko5g , bułka tarta 5g, oliwa 10g. . -surowka z marchewki i jabłka100g -marchewka 70g, jabłka20g olej rzepakowy10ml. Kompot (200 ml) z rabarbaru 30g, cukier1g.	Koktajl ryżowy z owocami 150ml mleko ryżowe100ml -owoce50g. -wafle ryżowe 2szt.
Środa 05.02.25	- chleb mazowiecki na zakwasie(gluten) 50g, - masło roślinne 6g. - parówki drobiowe z indykpolki 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 ryżowe 250 ml, kawa inka 1,5g, cukier 1g.	Zupa grochowa z kielbaską 250 ml(gluten). -włoszczyzna świeża 20g -groch półkółki 20g -ziemniaki 80g -kielbasa śląska 10g -natka pietruszki 1g -czosnek 0,3 g - przyprawy -cebula 5g	Ryż zapiekany z jabłkami i polewą jogurtową na mleku ryżowym . -ryż 50g -jabłka 50g -miód 5g -mleko ryżowe 100g -cynamon 5g Kompot (200 ml) ze śliwekami 30g ,cukier 1g.	Chleb mieszany 35g, masło roślinne6g, pasztet wieprzowy 30g, papryka czerwona 5g (gluten)

***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 06.02.25	- płatki orkiszowe 15g na mleku ryżowym 250 ml (gluten) - chleb mazowiecki (gluten)/chleb żytni (gluten) 50g - masło roślinne 6g - szynka wieprzowa 20g - talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g. - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	- Zupa z soczewicą czerwoną i ziemniakami 300ml (gluten) -włoszczyzna świeża 20g -ziemniaki 80g -oliwa z oliwek 3g -soczewica czerwona 5g -przyprawy -cebula 5g -mąka pszenna 5g	- Łazanki z kiszanej kapusty (gluten,jaja). -makaron 50g -mięso z łopatki 50g -kapusta kiszona 50g -cebula 3g -olej rzepakowy 3g -pietruska zielona 3g - Woda (200ml)z miodem i cytryną ,miód1g.	Kisiel do picia 150ml. –wafle ryżowe2szt.
Piątek 07.02.25	- chleb mazowiecki na zakwasie (gluten) /chleb wieloziarnisty ze słonecznikiem (gluten) 50g, - masło roślinne 6g -pasta jajeczna (jaja)jajka30g,szczypiorek3g. - kakao 250 ml – mleko ryżowe- 250ml, 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.	- Zupa barszcz czerwony 300ml.(gluten) -buraczki50g -ziemniaki 50g -marchewka 25g -pietruska 5g -por 3g -cebula 5g -mąka pszenna 6g -przyprawy -oliwa z oliwek 5ml.	- Pizza z pieczarkami 20g,szynką wieprzową 20g,papryką czerwoną 20g,i kukurydzą 20g,olej rzepakowy 5g(gluten,) - Kompot (200ml) z jabłka i gruszki 30g,cukier1g.	- Preceł (gluten,jaja)50g -marchewka do chrupania 20g.

***Wytuszczoną 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