

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 17.02.25	-Chleb mazowiecki i Graham (gluten) 50g, -masło roślinne 6g. -kiełbasa szynkowa wieprzowa. 20g. -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g. -herbata owocowa 200 ml(napar z herbaty, cytryna 2g, cukier1g. -kakao ryżowe 250 ml – kakao 1,6g, cukier 1g.	Krupnik z ryżem 300 ml -20g ryżu -10g marchewki -4g pietruszki korzeń -3g pora -50g ziemniaków -5g zielonej pietruszki -3g oleju rzepakowego -przyprawy -tuszka z kurczaka	Spaghetti z mięsem mielonym, ogórek kiszony. -makaron 50g (gluten) -mięso mielone z łopatki 40g -cebula 20g -czosnek 3g -olej 15g -pulpa pomidorowa 50g -ogórek kiszony 50g -przyprawy Kompot (200ml)z jabłka i śliwki 30g, cukier1g.	Napój ryżowy z truskawkami 150ml. -mleko ryżowe100ml. -truskawki50g.. -wafle ryżowe2szt.
Wtorek 18.02.25	-zacierka na mleku ryżowym250ml. zacierka 20g(gluten), mleko ryżowe 250 ml . -chleb orkiszowy /chleb mazowiecki (gluten) 35g, -masło roślinne 6g. -ser kozi z rybą wędzoną 20g(ryba). -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor40g -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa kalafiorowa300 ml -marchew 25g -ziemniaki 50g -pietruszką 15g -por 10g -kalafior 40g -natka pietruszki 4g -oliwa z oliwek 5g -przyprawy	Risotto z groszkiem ,kukurydzą ,marchewką i kurczakiem, ogórek kiszony . -ryż biały 40g -groszek zielony 15g -kukurydza 30g -filet z kurczaka drobiowy 50g -brokuł 15g -ogórek kiszony 50g -kompot 200ml z truskawek i jabłek 30g, cukier 1g.	Galaretką brzoskwiniaową z brzoskwiniami 150ml. -galaretką100ml. -brzoskwinie 50g.
Środa 19.02.25	- chleb mazowiecki na zakwasie(gluten) 50g, - masło roślinne6g. - 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 na mleku ryżowym 250 ml – kawa inka 1,5g, cukier 1g.	Zupa barszcz czerwony 300 ml (gluten) -50g buraczków -12g marchewki, -50g ziemniaki -5g pietruszki, -5g cebulki, -5 g oliwa z oliwek -mąka pszenna	Schab w sosie własnym ,ziemniaki ,mizeria 100g. (gluten) -schab mięso wieprzowe 100g, czosnek0,3g, olej rzepakowy 3ml, mąka pszenna 3g. -ogórek zielony100g, szczypiorek 3g. -kompot (200ml)jabłko i gruszka30g, cukier1g.	Owoc banan 100g -chrupki kukurydziane20g.

***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

Czwartek 20.02.25	- płatki kukurydziane 15g na mleku ryżowym 250 ml. - chleb mazowiecki (gluten)/chleb żytni (gluten) 50g. - masło roślinne 6g - szynka drobiowa 20g - 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 - świeża włoszczyzna 25g - fasola biała 20g - por 3g - kielbasa śląska 10g - czosnek 0.3g. - natka pietruszki 1g - przyprawy	- Racuchy z jabłkami i cynamonem(gluten,jaja). -mąka pszenna 15g -mleko ryżowe 50ml -jaja 5g -olej rzepakowy 10g -jabłko 100g -proszek do pieczenia 1g -woda z miodem i cytryną (200ml)miód 1g.	Chleb mieszany 35g,masło roślinne 6g,pszęttet zapiekany z indyka drobiowy 30g,ogórek zielony5g(gluten).
Piątek 21.02.25	- chleb mazowiecki na zakwasie (gluten) /chleb wielozłazniasty ze słonecznikiem (gluten) 50g. - masło roślinne 6g - dżem truskawkowy 20g -miód 20g - kakao na mleku ryżowym 250 ml – kakao 1,6g, cukier 1g. - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier1g.	- Zupa krem dyniowa z grzankami 300 ml(gluten). -dynia 35g -ziemniaki 50g -marchewka 10g -pietruszką 4g -por 3g -cebulka 3g - grzanki 2g - olej rzepakowy 5g -koncentrat pomidorowy 10g -przyprawy	- ziemniaki 200g - paluszki rybne 100g (gluten, ryby, jaja),jaja kurze 20g, mąka pszenna 5g, bułka tarta 5g, olej rzepakowy 10g - Surówka kapusta biała 100g -kapusta biała 80g,jabłko 10g,marchewka 10g,olej rzepakowy 5ml. - woda z sokiem malinowym (200ml.)	Ciasto marchewkowe 50g(jaja,gluten). -mąka pszenna 12g. -marchewka 12g -miód 10g -jajka 10g -olej rzepakowy 6ml -proszek do pieczenia 0,5 -soda0,5 -cynamon0,5

***Wytłuszczoną czcionką oznaczone są substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji**

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