

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 10.03.25	-Chleb mazowiecki i graham (gluten) 50g, -masło roślinne 6g, -pieczeń rzymska wieprzowa 20g, -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g -herbata owocowa 200 ml(napar z herbaty, cytryna 3g, cukier 1g -kakao(mleko ryżowe)250 ml – kakao 1,6g, cukier 1g	Pomidorowa z ryżem 300 ml -włoszczyzna świeża 25g -ryż 20g -marchewki 15g -pietruszki 5g, -por 10g -cebulki 5g -oliwa z oliwek 3 g -mąki pszennej 6g -pulpą pomidorowa 30g -przyprawy	-Kasza jęczmienna 50g (gluten) -Gulasz z indyka – pierś z indyka 50g, czosnek 0,3g, olej rzepakowy 5ml, mąka 7g (gluten) -ogórek kiszony 10g -Kompot z jabłka i rabarbaru 200ml) – jabłko 15g,rabarbar 15g, cukier 1g.	Owoc mandarynka 100g. -krakersy20g(gluten,jajka).
Wtorek 11.03.25	-Chleb mazowiecki i graham (gluten) 50g, -masło roślinne 6g. -pasta z soczewicy 20g, przyprawy -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g -herbata owocowa 200 ml(napar z herbaty, cytryna 3g, cukier 1g -płatki owsiane 20g, na mleku roślinnym 250 ml , cukier 1g	Zupa kapuśniak z kwaśnej kapusty (250ml) -włoszczyzna świeża 35g -ziemniaki 60g -pietruszka 15g -por 10g -kapuśta kiszona 40g -nauka pietruszki 4g -cebula 5g -przyprawy	Ziemniaki 150g -Kotlet mielony – mięso wieprzowe z łopatki 50g, bułka tarta 6g, jajka 12g, przyprawy, olej rzepakowy 5 ml – pieczony w piecu konwekcyjnym (gluten,jajka) -marchewka 80g z jabłkiem 20g i prażonym słonecznikiem 1g Kompot (200 ml) z jabłka i sliwki30g cukier 1g..	Galaretką malinowa z owocami 200 ml. -galaretką 150ml. -brzoskwinie 50g.
Środa 12.03.25	- chleb mazowiecki na zakwasie(gluten) 50g, - masło roślinne 6g, - polędwiczka drobiowa z indyka 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 roślinne 250 ml, kawa inka 1,5g, cukier 1g.	Zupa fasolowa z kielbaską (250 ml)/gluten. -włoszczyzna świeża 20g -ziemniaki 80g -fasola jaś20g -kielbasa śląska 10g -nauka pietruszki 1g -czosnek 0,3 g -przyprawy	Ryż z jabłkami i polewą cynamonową -ryż 60g,jabłka 50g,mleko ryżowe 100g,cynamon ,Miod1G... woda z miodem i cytryną 200ml.,miód1g.	Chleb mieszany 35g, masło roślinne 7g, pasztet zapiekany z indyka20 g,ogórek kiszony 5g (gluten)

***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

Czwartek 13.03.25	- płatki ryżowe 15g na mleku roślinnym 250 ml - chleb mazowiecki (gluten)/chleb żytni (gluten) 50g - masło roślinne 6g - ser kozi ze szczypiorkiem 20g. - talerz warzyw – salata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g. - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	- ziemniaki 80g - oliwa z oliwek 3g - ciecierzycy 5g - przyprawy - cebula 5g	- Gołąbki w sosie pomidorowym (gluten) - kapusta biała 150g - cebula 10g - ryż 30g - mięso z łopatki wieprzowe 35g - olej rzepakowy 7g - przyprawy - pulpa pomidorowa 30g, mąka pszenna 5g. - Kompot wieloowocowy 200 ml - gruszka 10g, jabłko 10g, cukier 1g.	- Kubaś 150ml. - marchewka 50g - banan 50g - jabłko 50g - chrupki kukurydziane 20g
Piątek 14.03.25	- chleb mazowiecki na zakwasie (gluten) /chleb wieloziarnisty ze słonecznikiem (gluten) 50g, - masło roślinne 10g - dżem truskawkowy 20g - kakao 250 ml – mleko ryżowe- 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g. - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	- Zupa krupnik z kaszą jęczmienną 300 ml (gluten) - kasza jęczmienna 20g - włoszczyzna świeża 25g - (marchewka 14g, pietruszka 8g) - koperek zielony 1g - przyprawy - cebula 4g - ziemniaki 30g	- ziemniaki 200g - ryba sola 100g - (gluten, ryby, jaja), jaja kurze 20g, mąka pszenna 5g, bułka tarta 5g, olej rzepakowy 10g - sos grecki -100g (marchew ,pietruszk, por ,pulp pomidorowa ,przyprawy ,mąka ziemniaczana) - Woda z sokiem malinowym 200ml>	- Chałka z masłem roślinnym (gluten,jaja)- - chałka 50g - masło roślinne 6g.

***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