

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 24.02.25	- Chleb mazowiecki i graham (gluten) 50g. - masło roślinne 6g. - talerz wina maślana drobiowa 20g. - herbata owocowa 200 ml (napar z herbaty, cytryna 2g, cukier 1g. - kakao 250 ml – mleko roślinne - 200ml, kakao 1,6g, cukier 1g.	Zupa żurek z kielbaską i jajkiem 300ml (gluten,jaja) -żurek (z kwasu żytni) - cebula 5g - ziemniaki 70g - kiełbasa śląska 10g - jajka 10g - przyprawy	Makaron z serem białym i polewą owocową na mleku ryżowym(gluten jaja). -makaron 60g,ser kozi 40g,owoc50g,mleko ryżowe50ml. -woda z miodem i cytryną 200ml,miod 1g ,cytryna.	Chleb mieszany 35g,masło roślinne 6g,pasztet drobiowy30g,ogórek kiszony 5g(gluten,)
	- chleb orkiszowy /chleb mazowiecki (gluten) 35g, -masło roślinne 6g. -wędlina drobiowa 20g. -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor40g,ogórek zielony 30g,szczypiorek 5g. -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa papłkowa(300ml) - ogórek zielony 40g - ziemniaki 40g - marchewka 25g - pietruszka 15g - ryż 25g - cebula 5g - przyprawy - oliwa z oliwek 5g - natka pietruszki 4g	-potrawka meksykańska z ryżem (gluten). -ryż50g -mięso mielone z łopatki 30g -fasolka biała 20g -fasolka czerwona 35g -kukurydza 20g -pupa pomidorowa 30g -marchewka 20g -przyprawy Kompot (200 ml) z gruszeki 30g ,cukier 1g.	Ciasto dyniowe 50g (gluten,jaja) -mąka pszenna 12g -jajka10g -dynia 12g -miód 10g -olej rzepakowy 6g -proszek do pieczenia 0,5g -soda 0,5g
Środa 19.03.25	- chleb mazowiecki na zakwasie(gluten) 50g. - masło roślinne 6g, - kielbasa żywiecka wieprzowa 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 250 ml, kawa inka 1,5g, cukier 1g.	Zupa koperkowa z kaszą manną i ziemniakami 300ml.(gluten). -włoszczyzna świeża25g -ziemniaki 80g -tuszką z kurczaka 10g -koperek 4g -kasza manna 5g -przyprawy	Ziemniaki150g. -pulpety mięsno – warzywne(gluten,jaja). -surówka z buraczków100g. -filet z kurczaka drobiowy 50g -włoszczyzna paski (marchewka,por,pietruszką)10g. -płatki owsiane 5g. -buraczki czerwone80g,jabłko 15g,cebula 5g,olej rzepakowy5ml. -kompot (200ml)z gruszeki i śliweki 30g,cukier 1g.	Owoc banan 100g. -krakersy 20g(gluten,jaja).

*Wytyśzczoną 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 20.03.25	-płatki ryżowe na mleku ryżowym 250ml, płatki ryżowe 15g, mleko ryżowe 250ml. -sól, olej mazowiecki (gluten) 10g, olej z oliwek 50g -masło roślinne 6g -herbata owocowa 200 ml- napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa minestrone 300ml(gluten). - woszczyna świeża 70g - ziemniaki 80g - kapusta biała 40g - pomidory 20g - szpinak 10g - marchewka 10g - papryka czerwona 20g - olej rzepakowy 10g - oliwa z oliwek 3g - przyprawy - mąka pszenna 3g	Zapiekanka makaronowa z mięsem i warzywami (gluten) -makaron 30g -mięso z topatki 50g -marchewka 20g -kukurydza 10g -bratna 50g -papryka czerwona 20g -olej rzepakowy 6g Kompot wieloowocowy 200 ml – truskawka 10g, jabłko 20g, cukier 1g.	Kisiel do picia 150ml. -wafle ryżowe 2szt.
Czwartek 20.03.25	-płatki ryżowe na mleku ryżowym 250ml, płatki ryżowe 15g, mleko ryżowe 250ml. -sól, olej mazowiecki (gluten) 10g, olej z oliwek 50g -masło roślinne 6g -herbata owocowa 200 ml- napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa minestrone 300ml(gluten). - woszczyna świeża 70g - ziemniaki 80g - kapusta biała 40g - pomidory 20g - szpinak 10g - marchewka 10g - papryka czerwona 20g - olej rzepakowy 10g - oliwa z oliwek 3g - przyprawy - mąka pszenna 3g	Zapiekanka makaronowa z mięsem i warzywami (gluten) -makaron 30g -mięso z topatki 50g -marchewka 20g -kukurydza 10g -bratna 50g -papryka czerwona 20g -olej rzepakowy 6g Kompot wieloowocowy 200 ml – truskawka 10g, jabłko 20g, cukier 1g.	Kisiel do picia 150ml. -wafle ryżowe 2szt.

***Wythuszczoną 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