

	Sniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 24.03.25	-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.	Zupa krupnik z kaszą jaglaną 300 ml - 30g ziemniaki -włoszczyna świeża 50g. -(marchewka ,por,pietruszka ,cebula) -3g oliwa z oliwek -przyprawy -koper 1g -kasza jaglana 20g	Spaghetti z mięsem mielonym, ogórek kiszony. -makaron 50g (gluten) -mięso mielone z topatki 40g -cebula 20g -czosnek 3g -olej 15g -pulpka pomidorowa 50g -ogórek kiszony 50g -przyprawy Kompot (200ml)z jabłka i śliwki 30g,cukier1g.	Napój ryżowy z bananami 150ml. –mleko ryżowe100ml. –banany50g.. –wafle ryżowe2szt.
Wtorek 25.03.25	-zaciernka na mleku ryżowym250ml. zaciernka 20g(gluten), mleko ryżowe 250 ml . -chleb orkiszowy /chleb mazowiecki (gluten) 35g, -masło roślinne 6g. -ser kozi z rybą wędzoną 20g(yba). -talerz warzyw- sałata 6g pomidor40g -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową 300 ml - marchew 25g - ziemniaki 50g -pietruszka 15g -por 10g -fasolka szparagowa 40g -natka pietruszki 4g -oliwa z oliwek 5g -przyprawy -natka pietruszki 4g	Risotto z groszkiem ,kukurydżą ,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 brzoskwiniową z brzoskwiniami 150ml. –galaretką100ml. –brzoskwinie 50g.
Środa 26.03.25	- 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 rosół z makaronem (gluten,jaja) 300ml. -mięso drobiowe 70g -włoszczyna świeża 25g(marchewka 14g,pietruszka 8g,cebula 4g) -natka pietruszki 5g -makaron30g,przyprawy.	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.	Owoce mandarynka100g -chrupki kukurydziane20g. .

***Wyhuszczona czcionka 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 27.03.25	<p>- płatki kukurydziane 15g na mleku ryżowym 250 ml.</p> <p>- chleb mazowiecki (gluten)/chleb żytni (gluten) 50g.</p> <p>- mąsto roślinne 6g</p> <p>-szynka drobiowa 20g</p> <p>- talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g.</p> <p>- herbatka owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.</p>	<p>Zupa grochowa z kiełbasą 300 ml(gluten).</p> <ul style="list-style-type: none"> - ziemniaki 80g - świeża wiśnioczyna 25g - groch potółki 20g - por 3g - kiełbasa śląska 10g - czosnek 0,3g, - natka pietruszki 1g -przyprawy 	<p>Racuchy z jabłkami i cynamonem(gluten,jaja).</p> <ul style="list-style-type: none"> -mąka pszenna 15g -mleko ryżowe 50ml -jajka 5g -olej rzepakowy 10g -jabłko 100g -proszek do pieczenia 1g -woda z miodem i cytryną (200ml)miód 1g.
Piątek 28.03.25	<p>- chleb mazowiecki na zakwasie (gluten)/chleb wieloziemisty ze słonecznikiem (gluten) 50g.</p> <p>- mąsto roślinne 6g</p> <p>- pasta jajeczna 20g(jaja)</p> <p>jaika20g,szczypiorek1g</p> <p>- kakao na mleku ryżowym 250 ml – kakao 1,6g, cukier 1g.</p> <p>- herbatka owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier1g.</p>	<p>Zupa krem dyniowa z grzankami 300 ml(gluten).</p> <ul style="list-style-type: none"> -dynia 35g -ziemniaki 50g -marchewka 10g -pietruszka 4g -por 3g -cebula 3g -grzanki 2g -olej rzepakowy 5g -koncentrat pomidorowy 10g -przyprawy 	<p>Ciało Konradek z gruszkami 50g(jaja),gluten).</p> <ul style="list-style-type: none"> -mąka pszenna 12g. -gruszka 12g -miód 10g -jajka 10g -olej rzepakowy 6ml -proszek do pieczenia 0,5 -soda0,5 -cynamon0,5

*Wytyłuszczona 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 dostarczyć się do produktu gotowego w ilościach śladowych na skutek reakcji krzyżowych