

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 07.04.25	-Chleb mazowiecki i graham (gluten) 50g, -masło (mleko) 6g, -polędwica maślana drobiowa 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)250 ml – mleko 2 % - 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g.	Zupa żurek z kielbaską i jajkiem 300ml(gluten,jajca). -żurek (zakwas żytni) -marchewka 25g -pietruszka 15g -ziemiaki 70g -cebula 5g -kielbasa śląska 10g -jajca 10g -przyprawy	Makaron z serem białym i polewą owocową (gluten,jajca,mleko). -makaron 60g , ser biały40g ,jogurt naturalny50ml,owoce50g. -woda z miodem i cytryną 200ml,miód 1g,cytryna .	Chleb mieszany 35g,masło 6g, pasztecik drobiowy 30g,ogórek zielony 5g(mleko,gluten)
Wtorek 08.04.25	-płatki owsiane na mleku (mleko) Płatki owsiane20g, mleko 2% 250 ml -chleb orkiszowy /chleb mazowiecki (gluten) 35g, -masło(mleko)6g, -serek almette (mleko)20g. -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor40g -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa ogórkowa 300ml. - por 10g - ziemniaki 70g - marchewka 25g - pietruszka 15g - ogórki kiszzone 40g - przyprawy - cebula 5g - natka pietruszki 4g	Potrąwka meksykańska z ryżem (gluten) -ryż 50 -mięso mielone z topatki 30g -fasolka biała 20g -fasolka czerwona 35g -kukurudza 20g -pulpka pomidorowa 30g -marchewka 20g -przyprawy Kompot (200 ml) z gruszeki 30g, cukier 1g.	Ciasto marchewkowe50g - (gluten,jajca) -mąka pszenna 12g -jajka 10g -marchewka12g -miód 10g -olej rzepakowy 6g -proszek do pieczenia 0,5g -soda0,5g
Środa 09.04.25	- chleb mazowiecki na zakwasie(gluten) 50g, - masło(mleko) 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(mleko)250 ml – mleko 2% 250 ml, kawa inka 1,5g, cukier 1g.	Zupa koperkowa z kaszą manną i ziemniakami 300 ml(gluten). -włoszczyzna świeża 25g -ziemniaki 80g -tuszką z kurczaka 10g -koper 4g -kasza manna 5g - przyprawy	Ziemniaki 150g -pulpety mięsno –warzywne (gluten,jajca). -surówka z buraczków czerwonych100g. -filet z kurczaka drobiowy 50g -włoszczyzna paski (marchewka ,pietruszka ,por)10g -płatki owsiane 5g. -buraczki 80g,jabłko 15g,olej rzepakowy 5ml.,cebula 5g.	Owoc banan100g -herbatniki 20g(gluten,jajca,mleko)

***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 10.04.25	<ul style="list-style-type: none"> - płatki kukurydziane na mleku 2% (mleko),płatki kukurydziane 15g,mleko 2% -250ml. - chleb mazowiecki (gluten)/chleb żytni (gluten) 50g - masło (mleko) 6g - ser biały 20g z rybą wędzoną 5g (mleko.ryba). - talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g. 	<p>Zupa krem z brokuła i grzankami(gluten,mleko) 300ml.</p> <ul style="list-style-type: none"> -brokuł 35g -grzanki 12g -marchewka 10g -pietruszka korzeń 4g -por 3g -ziemiaki 25g -cebula 3g -przyprawy -oliwa z oliwek 5g -śmietana 12% 12g 	<p>Kompot (200 ml) z gruszki i śliwki 30g ,cukier 1g.</p> <p>Zapiekanka makaronowa z mięsem i warzywami (gluten, mleko).</p> <ul style="list-style-type: none"> -makaron 30g -mięso z łopatki 50g -marchewka 20g -kukurydza 10g -brokuł 50g -papryka czerwona 20g -ser żółty 30g -olej rzepakowy 6g <p>Kompot wieloowocowy 200 ml – truskawka 10g, jabłko 20g, cukier 1g.</p>	<p>Kisiel do picia150ml. -wafle ryżowe2szt.)</p>
Piątek 11.04.25	<ul style="list-style-type: none"> - chleb mazowiecki na zakwasie (gluten) /chleb wieloziarnisty ze słonecznikiem (gluten) 50g, - masło(mleko)6g -jajko1/2(jajko) -talerz warzyw –ogórek zielony 30g,rzodkiewka 5g,szczypiorek 5g. - kakao(mleko)250 ml – mleko 2 % - 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g. - herbata owocowa 250 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g. 	<p>Zupa wiosenna z kalaflorem(300ml).</p> <ul style="list-style-type: none"> -kalafior100g -marchewka 25g -pietruszka 6g -por 4g -ziemiaki 60g -oliwa z oliwek 3g -pietruszka zielona 5g -przyprawy 	<p>Ziemiaki 200g.</p> <ul style="list-style-type: none"> -paluszki rybne100g(gluten,jajka,ryby). Jaja kurze 20g,mąka pszenna 5g,bułka tarta 5g,olej rzepakowy 10g, -surówka z kapusty kiszzonej 100g. -kapusta kiszona 80g,marchewka 10g,jabłko 10g,olej rzepakowy . Woda z sokiem malinowym(200ml.) 	<p>Chałka z masłem (gluten,jajka) -chałka 50g -masło6g</p>

***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