

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 31.03..25	-Chleb mazowiecki i graham (gluten) 50g, -masło (mleko) 6g, -szynka softysówka wieprzowa 20g, -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g -herbata owocowa 200 ml(napar z herbaty, cytryna 3g, cukier 1g . -kakaó(mleko)250 ml – mleko 2 % - 200ml, kakao 1,6g, cukier 1g.	Pomidorowa z makaronem(gluten, jaja) 300ml -15g makaronu -10g marchewki -4 g pietruszki korzeń -3 g por -30g pułpa pomidorowa -5 g zielonej pietruszki -przyprawy -śmietana 12% 3g (mleko) -tuszka z kurczaka drobiowa	Naleśniki z serkiem białym i dżemem (gluten, mleko, jaja) -mąka pszenna 30g -mleko 40 ml -jajko 15g -olej rzepakowy -5g -serek biały 40g -dżem	Chleb mieszany 35g,masło 6g,paszet wieprzowy 20g, papryka czerwona 5g(gluten,mleko).
Wtorek 01.04.25	-płatki ryżowe na mleku (mleko) Makaron 20g, mleko 2% 250 ml -chleb orkiszowy /chleb mazowiecki (gluten) 35g, -masło(mleko)6g, -ser biały ze szczypiorkiem . (mleko)ser biały 20g., szczypiorek2g. -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor40g -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa węgierska 300mk -włoszczyzna 70g -ziemniaki 80g -kapusta biała 40g -pomidory 30g -kaliafor 10g -papryka10g -koper 2g -oliwa z oliwek 3g -przyprawy	Kurczak pieczony z ziemniakami, surówka z marchewki i słończnika prażonego100g. -mięso z kurczaka drobiowe100g -ziemniaki – 100g -marchewka 90g -słończnik prażony10g -olej rzepakowy 5g Woda z miodem i cytryną 200 ml ,miód 1g.	Maślanka truskawkowa. (mleko) 150g - 150g maślanka Wafle ryżowe 2szt.
Środa 02.04.25	- chleb mazowiecki na zakwasie(gluten) 50g, - masło(mleko) 6g, - schab wieprzowy 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% 200 ml, kawa inka 1,5g, cukier 1g.	<u>Zupa z soczewica czerwona i ziemniakami 300ml.(gluten)</u> <u>-włoszczyzna świeża 20g</u> <u>-ziemniaki 80g</u> <u>-maka pszenna 3g</u> <u>-soczewica czerwona 5g</u> <u>-cebula 5g</u> <u>-przyprawy</u>	Łazanki (gluten,jaja) -makaron 50 -kapusta kiszona 50g -mięso wieprzowe z topatki 40g -cebula 3g -olej rzepakowy 3g -pietruszka zielona 3g -kompot z (200ml)z jabłka 15g i rabarbaru 15g,cukier1g..	Jaglane „Raffaello”(mleko) -kasza jaglana 15g -wiórki kokosowe 5g -masło 3g -miód 3g.

***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 03.04.25	- płatki owsiane z rodzynkami na mleku 2% 250 ml (gluten, mleko) - chleb mazowiecki (gluten)/chleb żytni (gluten) 50g - masło (mleko) 6g - ser żółty (mleko) 20g - talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g - herbata owocowa 200 ml – napar z herbaty owocowej, cukier 1g	- Kapuśniak ze słodkiej kapusty 300ml. -marchewka 6g -ziemniaki 60g -pietruszkę korzeń 3g -por 4g -kapusta biała 35g -oliwa z oliwek 5g -cebula 5g -koncentrat pomidorowy 10g -przyprawy	- Ziemniaki, filet z kurczaka w płatkach kukurydzianych, surówka z kapusty czerwonej, kukurydzy, marchewki i ogórka kiszzonego 100g (gluten, jaja) - ziemniaki 150g - filet drobiowy 60g - płatki kukurydziane 20g - jajko 5g - bułka tarta 5g - oliwa 10g - kapusta czerwona 50g ,marchewka 30g, kukurydza 10g, ogórek kiszony 10g przyprawy, olej 5g. - Kompot wielowocowy 200 ml – gruszka 15g, jabłko 15g, cukier 1g	- Mus owocowy 150ml. -dynia 50g -marchewka 50g -banan 50g. - chrupki kukurydziane 20g
Piątek 04.04.25	- chleb mazowiecki na zakwasie (gluten) /chleb wieloziarnisty ze słonecznikiem (gluten) 50g, - masło (mleko) 6g -dżem truskawkowy 20g. - kakao (mleko) 250 ml – mleko 2 % - 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g. - herbata owocowa 200 ml – napar z herbaty owocowej, cukier 1g	- Zupa wielowarzywna z zielonym groszkiem 250 ml - włoszczyzna świeża 25g - ziemniaki 80g - groszek 5g - śmietana 12% - 10 ml (mleko) - koper 4g - przyprawy	- ziemniaki 200g. - Ryba sola 100g (gluten, ryby, jaja), jaja kurze 20g, mąka pszenna 5g, bułka tarta 5g, olej rzepakowy 10g - surówka warzywna na parze 100g. -marchewka 60g ,kalefior 25g, brokuł 25g. - woda z sokiem malinowym 200 ml	- Sernik na zimno z galaretką i brzoskwiniami na biskupowym spodzie (gluten, jaja, mleko) 50g -twaróg półtusty 67g -cukier waniliowy 3g -biskup 7g -żelatyna 1,5g -brzoskwinie 30g -galaretka

***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