

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałe K07.04.25	-Chleb mazowiecki i graham (gluten) 50g, -masło roślinne 6g. -połędwica maślana drobiowa 20g. -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g, pomidor 40g. -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 kiełbasą i jajkiem 300ml (gluten, jaja) -żurek (zakwas żytni) - marchewka 25g - pietruszka 15g - ziemniaki 70g - cebula 5g - kiełbasa śląska 10g - jajka 10g - przyprawy	Makaron z serem białym i polewą owocową na mleku ryżowym(gluten jaja). -makaron 60g, ser kozi 40g, owoce 50g, mleko ryżowe 50ml. -woda z miodem i cytryną 200ml, miód 1g, cytryna.	Chleb mieszany 35g, masło roślinne 6g, pasztet drobiowy 30g, ogórek kiszony 5g(gluten,)
Wtorek 08.04.25	-płatki owsiane na mleku ryżowym 250ml. Płatki orkiszowe 20g, mleko ryżowe 250 ml -chleb orkiszowy /chleb mazowiecki (gluten) 35g. -masło roślinne 6g. -wędlina drobiowa 20g. -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor 40g, ogórek zielony 30g, szczypiorek 5g. -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa ogórkowa(300ml) -ogórki kiszane 40g - ziemniaki 70g - marchewka 25g - pietruszka 15g - cebula 5g - przyprawy -oliwa z oliwek 5g -natka pietruszki 4g	-potrawka meksykańska z ryżem (gluten). -ryż 50g -mięso mielone z łopatki 30g -fasolka biała 20g -fasolka czerwona 35g -kukurydza 20g -pulpa pomidorowa 30g -marchewka 20g -przyprawy Kompot (200 ml) z gruszek 30g ,cukier 1g.	Ciasto marchewkowe 50g (gluten, jaja) -mąka pszenna 12g -jajka 10g -marchewka 12g -miód 10g -olej rzepakowy 6g -proszek do pieczenia 0,5g -soda 0,5g
Środa 09.04.25	- chleb mazowiecki na zakwasie(gluten) 50g, - masło roślinne 6g, - kiełbasa 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 świeża 25g -ziemniaki 80g -tuszką z kurczaka 10g -koperek 4g -kasza manna 5g -przyprawy	Ziemniaki 150g. -pulpety mięsno – warzywne(gluten, jaja). -surówka z buraczków 100g. -filet z kurczaka drobiowy 50g -włoszczyzna paski (marchewka, por, pietruszka) 10g. -płatki owsiane 5g. -buraczki czerwone 80g, jabłko 15g, cebula 5g, olej rzepakowy 5ml. -kompot (200ml) z gruszek i śliwek 30g, cukier 1g.	Owoc banan 100g. -krakersy 20g(gluten, jaja).

***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	-płatki kukurydziane na mleku ryżowym 250ml, płatki kukurydziane 15g, mleko ryżowe 250ml. chleb mazowiecki (gluten)/chleb żytni (gluten) 50g - masło roślinne 6g - ser kozi z papryką czerwoną 20g. - talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g - herbata owocowa 250 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa krem z brokuła i grzankami 300ml(gluten). - ziemniaki 25g - brokuł 35g - grzanki 12g - marchewka 10g - koper 2g - pietruszka korzeń 4g - oliwa z oliwek 3g - przyprawy -por 3g	Zapiekanka makaronowa z mięsem i warzywami (gluten) -makaron 30g -mięso z łopatki 50g -marchewka 20g -kukurydza 10g -brokuł 50g -papryka czerwona 20g -olej rzepakowy 6g Kompot wieloowocowy 200 ml – truskawka 10g, jabłko 20g, cukier 1g.	Kisiel do picia 150ml. –wafle ryżowe 2szt.
Piątek 11.04.25	- chleb mazowiecki na zakwasie (gluten) /chleb wieloziarnisty ze słonecznikiem (gluten) 50g, - masło roślinne 6g -jajko 1/2 (jajko) talerz warzyw-ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g. - kakao 200 ml – mleko roślinne - 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g. - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa wiosenna z kalaflorem 300ml. –kalafior 100g -marchewka 25g -pietruszkę 6g -por 4g -ziemniaki 60g -oliwa z oliwek 3g -pietruszkę zieloną 5g -przyprawy	-Ziemniaki 200g - paluszki rybne 100g (gluten, ryby, jaja), jaja kurze 20g, bułka tarta 5g, olej rzepakowy 10g. -surówka z kapusty kiszzonej 100g. –kapusta kiszona 80, jabłko 10g, marchewka 10g, olej rzepakowy 5ml. woda z sokiem malinowym 200 ml	Chalka z masłem roślinnym (gluten, jaja) -chalka 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