

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 31.04.25	-Chleb mazowiecki i graham (gluten) 50g, -tuszcz roślinny (bl) 6g, -szynka softysówka wieprzowa 20g, -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g -herbata owocowa 200 ml(napar z herbaty, cytryna 5g, cukier 1g . -kakao 250 ml – mleko ryżowe - 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g.	Pomidorowa z makaronem 300ml(gluten,jaja) -15gmakaronu -10g marchewki -4 g pietruszki korzeń -3 g por -5 g zielonej pietruszki -3 g oliwa z oliwek -przyprawy	Naleśniki na mleku roślinnym z dżemem (gluten, jaja) -mąka pszenna 30g -mleko roślinne 40 ml -jajko 15g -olej rzepakowy -5g - dżem 20g Kompot (200 ml) z jabłka i śliwki30g ,cukier 1g	Chleb mieszany 35g, tłuszcz roślinny 5g, pasztet wieprzowy 20g,papryka czerwona 5g (gluten).
Wtorek 01.04.25	-płatki ryżowe na mleku ryżowym 250ml. Płatki ryżowe 20g, mleko ryżowe 250 ml -chleb orkiszowy /chleb mazowiecki (gluten) 35g, -tuszcz roślinny 6g, -ser kozi z rzodkiewką 20g, -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor40g -herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa węgierska 300mk -włoszczyzna 70g -ziemiaki 80g -kapusta biała 40g -pomidory 30g -kafalior 10g -papryka10g -koper 2g -oliwa z oliwek 3g -przyprawy	Kurczak pieczony z ziemniakami, surówka z marchewki i sonecznika prażonego100g. -mięso z kurczaka 50g -ziemiaki – 100g -marchewka 90g -sonecznik prażony10g -olej rzepakowy 5g Woda z miodem i cytryną(200) ml miód 1 g.	Koktajl owocowy na mleku roślinnym 150ml. Wafle ryżowe2szt.
Środa 02.04.25	- chleb mazowiecki na zakwasie(gluten) 50g, - tłuszcz roślinny 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. -Kawa zbożowa (gluten) na mleku ryżowym 250ml,cukier1g.	Zupa z soczewica czerwona i ziemniakami 300ml(gluten) -ziemiaki 80g -mąka pszenna 3g -soczewica czerwona 5g -cebula 5g -przyprawy	Łazanki z kiszzonej kapusty(gluten,jaja) -makaron 50g -kapusta kiszona 50g -mięso wieprzowe z łopatką 40g -cebula 3g -olej rzepakowy 3g -pietruszkazielona 3g -kompot z (200ml)z jabłka 15g i rabarbaru 15g,cukier1g.	Jaglane „Rafaello” -kasza jaglana 15g -wiórki kokosowe 5g -masło roślinne 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 ryżowym 250 ml (gluten) - chleb mazowiecki (gluten)/chleb żytni (gluten) 50g - tłuszcz roślinny 6g - wędlina wieprzowa 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 -pietruszka korzeń 3g -por4g -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 wieloowocowy(200) ml – gruszka 15g, jabłko 15g, cukier 1g.	Mus owocowy 150ml. -dynia 50g -marchewka 50g -banan 50g -chrupki kukurydziane20g.
Piątek 04.04.25	- chleb mazowiecki na zakwasie (gluten) /chleb wieloziarnisty ze słonecznikiem (gluten) 50g, - tłuszcz roślinny 6g - dżem truskawkowy 20g. - kakao 250 ml – mleko ryżowe - 200ml, 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 - 3g oliwa z oliwek - koper 4g - przyprawy	- ziemniaki 200g - ryba sola 100g (gluten, ryby, jaja),jaja kurze 20g, mąka pszenna 5g, bułka tarta 5g, olej rzepakowy 10g . -surówka warzywa na parze 100g. -marchewka 60g,kalafior 25g,brokul 25g. woda z sokiem malinowym (200 ml)	Galaretką brzoskwiniowa z brzoskwiniami 150ml. -krakersy20g(gluten,jaja).

***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