

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 05.05.25	-Chleb mazowiecki i graham (gluten) 50g, -masło (mleko) 6g. -pieczeń z polędwiczką chabura 20g, -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g -herbata owocowa 250 ml(napar z herbaty, cytryna 2g, cukier 1g). -kakao(mleko)250 ml – mleko 2 % - 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g.	Zupa pomidorowa z ryżem(mleko)300ml -20g ryż -10marchewka -4pietruszka -3g por -20g koncentrat pomidorowy,30%. -1gzielona pietruszka -śmietana 12% 3g -przyprawy -tuszką z kurczaka drobiowa	Makaron z serem białym i polewą jogurtową(gluten,jaja,mleko). -makaron 60g -ser biały 40g -jogurt naturalny100ml. -miód 5g. Kompot (200 ml) z jabłka i śliwki 30g,cukier 1g.	Chleb mieszany 35g,masło6g,paszlet z indyka 30g,papryka czerwoną5g(gluten ,mleko).
Wtorek 06.05.25	-zacierka 20g,na mleko 2% 250 ml(gluten) -chleb orkiszowy /chleb mazowiecki (gluten) 35g/mleko. -masło(mleko)6g. -ser biały z papryką czerwoną (mleko)20g, papryka czerwoną 5g. -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor40g -herbata owocowa 250 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa krem z dyni i grzankami 300ml(mleko,gluten). -dynia 35g -grzanki12g -marchewka 10g -pietruszka 4g -por 3g -ziemiaki 25g -cebula 3g -śmietana 12% 12g -przyprawy	ziemiaki100g, gulasz drobiowy: - mięso filet z kurczaka drobiowy 50g, czosnek 03g, olej rzepakowy 5ml, mąka 7g (gluten) -Surówka z marchewki jabłka i słonecznika100g. Marchewka70g,jabłko25g,słonecznik tuskany5g olej rzepakowy 10ml.. -Kompot z truskawek i jabłka (200ml) – truskawka, jabłko cukier 1g.	Ciasto na maślanec 50g(gluten,jaja,mleko -jajka10g -mąka pszenna 12g -owoce 12g -miód 10g -olej rzepakowy 6g -proszek do pieczenia 0,5g -maślanka naturalna 2g.
Środa 07.05.25	- chleb mazowiecki na zakwasie(gluten) 50g, - masło(mleko) 6g. - polędwica sopočka wieprzowa 20g. -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g - herbata owocowa 250 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g. - inka(mleko)250 ml – mleko 2% 250 ml, kawa inka 1,5g, cukier 1g.	Zupa ziemniaczana z majerankiem 300ml -włoszczyzna świeża 35g -pietruszka 10g , -por10g, -marchewka 15g. -cebula5g -ziemiaki 80g -natka pietruszki 4g	Gołąbki w sosie pomidorowym (gluten) -kapusta biała 150g -cebula10g -ryż30g -mięso z szynki wieprzowe 35g -olej rzepakowy 7g -przyprawy -pulpa pomidorowa 30g -mąka pszenna5g.	Maślanka bananowa1 50ml.(mleko) -chrupki kukurydżiane20g. -maślanka100ml. -banany 50g.

***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 08.05.25	<ul style="list-style-type: none"> - płatki owsiane na mleku 250 ml /płatki owsiane 25g, mleko 2% 250 ml/ Chleb mazowiecki i graham (gluten) 50g, -masło (mleko) 10g, -ser żółty 20g, /mleko. -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g -herbata owocowa 250 ml(napar z herbaty, cytryna 2g, cukier 1g. 	<p>Zupa z zielonym groszkiem 300 ml(mleko)</p> <ul style="list-style-type: none"> - marchew 25g - ziemniaki 60g - pietruszka 15g - por 10g - groszek zielony 40g - ziemniaki 40g - cebula 5g - oliwa 5ml - śmietana 12% 10g - natka pietruszki 4g 	<p>cukier 1g.</p> <p>Klopsy z kaszą jęczmienną (gluten, jaja), surówka z buraczków czerwonych 100g.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ziemniaki 100g. - mięso z łopatki wieprzowe 60g - bułka grahamka 10g - jaja kurze 15g - olej rzepakowy 5g <p>Buraczki 80g, jabłko 10g, cebula 10g</p> <ul style="list-style-type: none"> - oliwa 3g. <p>Woda z sokiem malinowym 200 ml.</p>	<p>Owoc mandarynka 100g.</p> <ul style="list-style-type: none"> - herbatniki 20g (gluten, jaja, mleko).
Piątek 09.05.25	<ul style="list-style-type: none"> - chleb mazowiecki na zakwasie (gluten) /chleb wieloziarnisty ze słonecznikiem (gluten) 50g, - masło (mleko) 10g - dżem truskawkowy 20g. - kakao (mleko) 250 ml – mleko 2% - 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g. - herbata owocowa 250 ml – napar z herbaty owocowej, cukier 1g. 	<p>Zupa kapuśniak z kwaśnej kapusty 300 ml.</p> <ul style="list-style-type: none"> - włoszczyzna świeża 35g - pietruszka 15g - ziemniaki 60g - przyprawy - por 10g - cebula 5g - kapusta kiszona 40g - natka pietruszki 4g 	<ul style="list-style-type: none"> - ziemniaki 200g - paluszki rybne 100g (gluten, ryby, jaja), jaja kurze 20g, mąka pszenna 5g, bułka tarta 5g, olej rzepakowy 10g - kapusta biała 100g/ biała kapusta 70g, oliwa z oliwek, zielona pietruszka 1g, marchewka 10g, jabłko 15g, kukurydza 5g. <p>Kompot 200ml ze śliwki i jabłka 30g, ml, cukier 1g.</p>	<p>Preceł 50 (gluten, jaja).</p> <ul style="list-style-type: none"> - marchewka do chrupania 10g.

***Wytuszczonej 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