

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 12.05.25	-Chleb mazowiecki i graham (gluten) 50g, -masło roślinne 6g, -szynka softy/sówka wieprzowa 20g, -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g -herbata owocowa 250 ml(napar z herbaty, cytryna 3g, cukier 1g -kakao 250 ml – mleko roślinne - 250ml, kakao 1, 6g, cukier 1g	Zupa pomidorowa z makaronem(gluten,jajka), 300 ml - 15g makaron -10g marchewki -4g pietruszki korzeń -3g pora -5g zielonej pietruszki -tuszką z kurczaka -przyprawy -pulpą pomidorową 30g -oliwa z oliwek 3g	Kasza jęczmienna-gryczana , ¹ gulasz z topatki . (gluten) -kasza jęczmienna50g -kasza gryczana 50g -mięso z topatki wieprzowej 50g, czosnek 03g, olej rzepakowy 5ml, mąka pszenna 7g/gluten. -surówka z kapuśy czerwonej, marchewki i jabłka. 100g. -kapusta biała 50g, marchew 25g, jabłko 25g, olej rzepakowy 12ml, zielona pietruszka 1g. Woda z miodem i cytryną (200 ml)miód 1 g.	Koktajl owocowy na mleku ryżowym150ml. Mleko ryżowe100g -owoce50g. -chrupki kukurydziane 20g.
Wtorek 13.05.25	Kasza manna na mleku roślinnym , mleko ryżowe 250 ml,kasza manna15g,(gluten) -chleb orkiszowy /chleb mazowiecki (gluten) 35g, -masło roślinne 6g, -kiełbasa szynkowa wieprzowa 20g, -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor40g -herbata owocowa 250 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g	Zupa z cukinią 300 ml - ziemniaki 60g - marchewka 25g - por 4g - pietruszka korzeń 4g -oliwa z oliwek 3g -pietruska zielona 5g -cukinia 100g -przyprawy	Ziemniaki ,filet z kurczaka w płatkach kukurydzianych, surówka z marchewki i jabłka (gluten,jajka) - ziemniaki 150g -mięso drobiowe 60g -jabłko 5g -płatki kukurydziane 20g -oliwa 10g -przyprawy -marchewka 100 g -jabłko 50g - olej 5g Kompot (200 ml) z jabłka i śliwek30g, cukier 1g	Owoc banan 100g -krakersy 50g(gluten,jajka).
Środa 14.05.25	- chleb mazowiecki na zakwasie(gluten) 50g, - masło roślinne 6g, - parówki indycze 20g, -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g -herbata owocowa 250 ml– napar z herbaty	Zupa grochowa z kiełbasą 300 ml(gluten) -groch 35g -ziemniaki 25g -cebula 3g -marchewka 10g	-Naleśniki z serkiem kozim i dżemem truskawkowym (gluten,jajka) -mąka pszenna 30g -mleko ryżowe 40ml -jabłko 15g -olej rzepakowy 5g	Chleb mieszany 35g, masło 6g, pasztet wieprzowy 30g,papryka czerwona 5g (gluten, masło roślinne)

***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

	owocowej, cukier 1g - inka 250 ml – mleko roślinne 250 ml, kawa inka 1,5g, cukier 1g	-pietruszką 4g -por 3g -kielbasa śląska 10g -olej rzepakowy 3g,przyprawy.	-ser kozi 40g -dżem truskawkowy 40g Kompot (200 ml) z jabłka i rabarbaru30g cukier 1g	
Czwartek1 15.05.25	-płatki orkiszowe z owocami na mleku roślinnym 200 ml(gluten). - chleb mazowiecki (gluten)/chleb żytni (gluten) 50g -masło roślinne 6g - jajko1/2(jajko) -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g - herbata owocowa 250 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g	Zupa barszcz czerwony 300 ml -ziemniaki 50g -marchewka 25g -pietruszką 15g -natka pietruszki 4g -buraczki65g -por 10g -oliwa z oliwek 10g - przyprawy	Łazanki z kapusty kiszzonej (gluten,jaja) -makaron 50g -kapusta kiszona 50g -mięso z łopatki wieprzowej 40g -cebula 3g -rzepakowy3ml -pietruszką zielona 3g Kompot z gruszki i jabłka 200ml,cukier 1g.	Kisiel z tartym jabłkiem 150ml. -kisiel 100ml. -jabłka 50g -wafle ryżowe 2szt.
16.05.25	- chleb mazowiecki na zakwasie (gluten) /chleb wielozłarnisty ze słonecznikiem (gluten) 50g,masło roślinne6g. -talerz warzyw-sałata 6g,ogórek zielony 30g,rzodkiewka 5g,szczypiorek 5g. - serek kozi 20g - herbata owocowa 250 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g. -kakao 250ml-mleko ryżowe -200ml,kakao 1,6g,cukier1g.	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml - włoszczyzna świeża 25g/marchewka 14g,pietruszką 8g,cebula 4g - ziemniaki 80g - oliwa z oliwek – 3g - koper 5g - przyprawy	- ziemniaki 200g - ryba sola 100g (gluten, ryby, jaja),jaja kurze 20g, mąka pszenna 5g, bułka tarta 5g, olej rzepakowy 10g -Surówka z kiszzonej kapusty- Kapusta kiszona 80g, marchew 10g, jabłko 10g, olej rzepakowy 5 ml woda z miodem i cytryną 200 ml,miód 1g	Chałka50g/gluten,jaja -mandarynka100g.

***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