

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 19.05.25	-Chleb mazowiecki i graham (gluten) 50g, -masło (mleko) 6g, -połędwiczka drobiowa z kurczaka 20g. -talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g -herbata owocowa 250 ml(napar z herbaty, cytryna 2g, cukier1g. -kakao(mleko)250 ml – mleko 2 % - 200ml, kakao 1,6g, cukier 1g	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml. -włoszczyzna świeża 25g -ryż 20g -koncentrat pomidorowy 30% 20g -śmietana 18% 10g (mleko) -natka pietruszki 1g -przyprawy	-Spaghetti z mięsem mielonym ,ogórek kiszony (gluten,jaja). -makaron 50g -mięso mielone z topatki 30g -cebula 20g -czosnek 3g -olej rzepakowy 15g -koncentrat po0midorowy 30% 50g -przyprawy -ogórek kiszony 50g -Kompot z jabłek (200ml) – jabłka 30g, cukier 1g.	Owoc mandarynka100g. Herbatniki 20g(gluten,jaja, mleko)
Wtorek 20.05.25	-płatki orkiszowe z owocami na mleku (mleko)owoce10g. Płatki orkiszowe 20g, mleko 2% 250 ml -chleb orkiszowy /chleb mazowiecki (gluten) 35g, -masło(mleko)6g, -ser biały z papryką czerwoną 20g,ser biały 20g, papryka czerwona 10g(mleko) -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor40g -herbata owocowa 250 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g	Rosół z makaronem (gluten,jaja)300ml. -mięso drobiowe 70g -włoszczyzna świeża 25g(marchewka 14g,pietruska 5g,cebula 4g) -natka pietruszki 5g -makaron nitki 30g -przyprawy	- Ziemiaki 150g - Kotlet mielony – mięso wieprzowe z topatki 50g, bułka tarta 6g, jajka 12g, przyprawy, olej rzepakowy 5 ml – pieczony w piecu konwekcyjnym (gluten,jaja) surówka kapusta pekińska 100g. -kapusta pekińska 70g,marchewka10g,jabłko10g,olej rzepakowy5ml,ogórek kiszony5g,kukurydza 5g.	Kubuś –wyrób własny jabłka50g , banana50g ,marchew50g. chrupki kukurydziane 20g.
Środa 21.05.25	- chleb mazowiecki na zakwasie(gluten) 50g, - masło(mleko) 6g, - parówki drobiowe z indyka 20g. - talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g - herbata owocowa 250 ml– napar z	Zupa fasolowa z kielbaską 300 ml(gluten) - włoszczyzna świeża 25g - ziemniaki 80g - fasola jaś 20g - kielbasa śląska wieprzowa 10g.	-ryż z jabłkami i polewą jogurtowo-cynamonową.(mleko) ryż60g, jabłka 40g, miód 5g, jogurt naturalny 100 ml, cynamon.	Chleb mieszany 35g, masło 7g, pasztet wieprzowy. 30g, ogórek zielony 10g (gluten, mleko).

***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

	herbaty owocowej, cukier 1g - inka(mleko)250 ml – mleko 2% 250 ml, kawa inka 1,5g, cukier 1g	- natka pietruszki 1g - czosnek 0,3 g - przyprawy	Woda z sokiem malinowym 200ml.	
Czwarte 22.05.25	- płatki owsiane z rodzynkami 15g na mleku 2% 250 (mleko) - chleb mazowiecki (gluten)/chleb żytni (gluten) 50g - masło (mleko) 6g - pieczeń z polędwiczką habura 20g - talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g - herbata owocowa 250 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa ogórkowa 300 ml(mleko) - włoszczyzna świeża 25g - ziemniaki 70g - ogórki kiszzone 40g - śmietana 12% - 10 ml - natka pietruszki 1g - czosnek 0,3g - przyprawy	Ziemniaki 200g -schab w sosie własnym – schab 60g, cebula 5g, mąka 7g, olej rzepakowy 5 ml, czosnek 0,3 g (gluten) -surówka z buraczków czerwonych 100g. -buraczki 80g,jabłko15g ,cebula5g ,olej rzepakowy5ml. Kompot wieloowocowy 200 ml – truskawka 10g, jabłko 10g, cukier 1g	Wafelek ryżowy z dżemem truskawkowym20g. -wafle ryżowe2szt.
Piątek 23.05.25	- chleb mazowiecki na zakwasie (gluten) /chleb wieloziarnisty ze słonecznikiem (gluten) 50g, - masło(mleko)6g - ser żółty 20g(mleko) Warzywa-sałata 6g,ogórek zielony30g,rzodkiewka 5g,szczypiorek 5g. - kakao(mleko)250 ml – mleko 2 % - 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g - herbata owocowa 200 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa koperkowa z kaszą manną i ziemniakami 300 ml - włoszczyzna świeża 25g - ziemniaki 80g - kasza manna 5g(gluten) - śmietana 12% - 10 ml (mleko) - koper 4g - przyprawy	- ziemniaki 200g - paluszki rybne100g (gluten, ryby, jaja),jaja kurze 20g, mąka pszenna 5g, bułka tarta 5g, olej rzepakowy 5ml. Sos grecki -100g/marchewka 70g ,pietruszką10g ,por10g,pulpa pomidorowa10g,przyprawy. Woda z miodem i cytryną 200ml,miód 1g,cytryna 3g.	Ciasto Konradek z jabłkami 50g(gluten,jaja) -mąka pszenna 12g -jabłko 20g -miód 10g -jajka 10g -olej rzepakowy 6ml. -proszek do pieczenia 0,5 -cynamon0,5

***Wytluszczoną 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