

	Śniadanie	Zupa	II Danie	Podwieczorek
Poniedziałek 19.05.25	-Chleb mazowiecki i graham (gluten) 50g, -masło roślinne6g, -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, cukier 1g . -kakao 250 ml – mleko roślinne - 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g.	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml. - włoszczyzna świeża 25g - ryż 20g - koncentrat pomidorowy 30% - 20g - oliwa z oliwek 5ml - natka pietruszki 1g - przyprawy	-spaghetti z mięsem mielonym ,ogórek kiszony (gluten,jaja) -makaron 50g -mięso mielone z łopatki 30g -cebula 20g -czosnek 3g -olej rzepakowy 15ml. -koncentrat pomidorowy 30%50g -przyprawy -ogórek kiszony 50g	Owoc mandarynka100g. -krakersy 20g(gluten,jaja).
Wtorek 20.05.25	Płatki orkiszowe na mleku ryżowym z owocami250ml. Płatki orkiszowe 20g , owoce 10g , mleko ryżowe 250 ml. -chleb orkiszowy /chleb mazowiecki (gluten) 35g, -masło roślinne 6g, -ser kozi z papryką czerwoną 20g,papryka czerwona 5g,ser kozi 20g. -talerz warzyw- sałata 6g, pomidor40g -herbata owocowa 250 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	Zupa rosół z makaronem 300ml.(gluten,jaja) -mięso drobiowe 70g -włoszczyzna świeża 25g(marchewka14g,pietruska 5g,cebula 4g) -natka pietruszki 5g -makaron nitki 30g -przyprawy	- Ziemiaki 150g - Kotlet mielony – mięso wieprzowe z łopatki 50g, bułka tarta 6g, jajka 12g, przyprawy, olej rzepakowy 5 ml - pieczony w piecu konwekcyjnym (gluten,jaja). Surówka z kapuśy pekińskiej 100g. -kapuśa pekińska 70g,marchewka 10g,jabłko 10g,olej rzepakowy 5ml,ogórek kiszony 5g,kukurydza 5g.	Kubuś –wyrób własny 150ml. -marchewka 50g. -banan 50g . -jabłko 50g. -chrupki kukurydziane20g.
Środa 21.05.25	- chleb mazowiecki na zakwasie(gluten) 50g, - masło roślinne 6g, - parówki drobiowe z indyka 20g. - talerz warzyw – sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g - herbata owocowa 250 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g. - inka 250 ml – mleko 250 ml, kawa inka 1,5g, cukier 1g.	Zupa fasolowa z kielbaską 300 ml(gluten .) - włoszczyzna świeża 25g - ziemiaki 80g - fasola jaś 20g - kielbasa śląska wieprzowa 10g - natka pietruszki 1g - czosnek 0,3 g - przyprawy	- Ryż z jabłkami i polewą owocową na mleku ryżowym. Ryż 60g, jabłka40g, mleko ryżowe100ml,owoce30g.	Chleb mieszany 35g, masło roślinne7g, pasztet wieprzowy 30g,ogórek zielony 5g (gluten).

***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 22.05.25	- płatki owsiane z rodzynkami 15g na mleku ryżowym 250 ml. - chleb mazowiecki ,chleb żytni (gluten) 50g - masło roślinne 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 - włoszczyzna świeża 25g - ziemniaki 70g - ogórki kiszzone 40g - oliwa z oliwek 5ml - 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 – burak 80g, jabłko 15g, cebula 5g, olej rzepakowy 5ml. - Kompot wieloowocowy 200 ml – truskawka 10g, jabłko 10g, cukier 2g	- Wafelek ryżowy z dżemem truskawkowym 20g. - wafle ryżowe 2szt.
Piątek 23.05.25	- chleb mazowiecki na zakwasie (gluten) /chleb wieloziarnisty ze słonecznikiem (gluten) 50g, - masło roślinne 6g - szynka drobiowa 20g - warzywa-sałata 6g, ogórek zielony 30g, rzodkiewka 5g, szczypiorek 5g. - kakao 250 ml – mleko roślinne - 250ml, kakao 1,6g, cukier 1g. - herbata owocowa 250 ml– napar z herbaty owocowej, cukier 1g.	- Zupa koperkowa z kaszą manną i ziemniakami 300 ml(gluten) - włoszczyzna świeża 25g - ziemniaki 80g - kasza manna 5g - masło roślinne 3g - koper 4g - przyprawy	- ziemniaki 200g - paluszki rybne 100g (gluten, ryby, jaja), jaja kurze 20g, bułka tarta 5g, olej rzepakowy 5ml. - Sos grecki /marchewka 70g, por 10g, pietruszka 10g, pulpa pomidorowa 10g, przyprawy. - woda z miodem i cytryną 200ml- cytryna 3g, miód 1g.	- Chalka 50g(gluten, jaja) -miód 30g. -jabłko 100g

***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