

BEZMLECZNA-GLUTENU-BEZ JAJ

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 24.06.2019	Domowa owsianka na mleku roślinnym 250ml Kanapeczki z chlebkiem bezglutenowym z wędlinką wieprzową, drobiową i świeżym ogórkiem Herbatka owocowa bez cukru 150 ml 13,7,	Delikatna zupka jarzynowa z makaronem bezglutenowym (wywar warzywny) 250 ml Potrawka drobiowa z warzywami 100g Ryżem 100g Ogórek kiszony 50g Kompot owocowy bez cukru	Kisiel domowy wiśniowy 100g Wafel kukurydziany Owoc
Wtorek 25.06.2019	Kawa inka na mleku roślinnym 150 ml Z pastą warzywną pieczywkiem bezglutenowym z masłem 1,3,7,	Krem dyniowy bez zbielania (wywar warzywny) 250 ml Tradycyjny kotlet mielony bez jajek 100g ziemniaczki 100g , buraczki gotowane 50g Kompot owocowy bez cukru 150 ml	Domowe ciasto bez młeczne i bezglutenowe 70 g Arbuz Herbatka owocowa bez cukru
Środa 26.06.2019	Płatki gryczane na mleku roślinnym 150 ml rodzynkami 150 ml Kanapeczki z mieszanym pieczywem bezglutenowym z kielbasą żywiczną i warzywami szt Herbatka owocowa bez cukru 150 ml 1,3,7,	Zupa ogórkowa 250ml Makaron bezglutenowy z sosem mięsnym 150g Surówka z młodej kapusty 50g Kompot owocowy bez cukru 150 ml 1,3,	Szejk bananowy bez młeczny 100ml Chaleczka domowa
Czwartek 27.06.2019	Kasza kukurydziana na mleku roślinnym 250 ml Kanapeczki z mieszanym pieczywem bezglutenowym z szyneczką wieprzową i świeżym pomidorkiem Herbatka owocowa bez cukru 150 ml 1,3,7,	Delikatna grochóweczka dla najmłodszych 250 ml Sztuka mięsa wieprzowego w sosie 60 g Kasza gryczana 100 g surówka wiosenna 50g Kompot owocowy bez cukru 150 ml	Mus z pieczonego jabłuszka 100 g Wafel ryżowy
Piątek 28.06.2019	Płatki ryżowe na mleku roślinnym z sokiem malinowym 150 ml Kanapeczki z mieszanym pieczywem bezglutenowym z wędlinką z indyka i sałatą Herbatka owocowa bez cukru 150 ml 1,3,7,4	Delikatna zupka z cieciorą 250ml ml bez zbielania Kuleczki rybne pod warzywną pierzynką (marchew pietruszka duszona) 100 g, ziemniaczki gotowane 100g, Kompot owocowy bez cukru 150 ml 4	Koktajl z owocami sezonowymi bez młeczny 100 g Wafelek ryżowy 7

Numery alergenów występujących w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica, kamut). 2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie). 3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie). 4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie). 5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie). 6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie). 7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie). 8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie). 9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie). 10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie). 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie). 12. Dwutlenek siarki. 13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie). 14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie). Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylija, zioła prowansalskie, . Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy.