

BEZMLECZNA

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 24.06.2019	Domowa owsianka na mleku roślinnym 250ml Kanapeczki z chlebkiem wiejskim, razowym, ziarnistym z wędlinką wieprzową, drobiową i świeżym ogórkiem Herbatka owocowa bez cukru 150 ml 13,7,	Delikatna zupka jarzynowa z makaronem (wywar warzywny) 250 ml Potrawka drobiowa z warzywami 100g Ryżem 100g Ogórek kiszony 50g Kompot owocowy bez cukru	Kisiel domowy 100g Wafel kukurydziany Owoc
Wtorek 25.06.2019	Kawa inka na mleku roślinnym 150 ml Z pastą warzywną pieczywkiem mieszanym z maselkiem 1,3,7,	Krem dyniowy bez zbielania (wywar warzywny) 250 ml Tradycyjny kotlet mielony 100g ziemniaczki 100g , buraczki gotowane 50g Kompot owocowy bez cukru 150 ml	Domowe ciasto bez mleczone 70 g Arbuz Herbatka owocowa bez cukru
Środa 26.06.2019	Mix płatków pszennych na mleku roślinnym 150 ml rodzynkami 150 ml Kanapeczki z mieszanym pieczywem razowym ziarnistym z kielbasą żywiecką i warzywami 1 szt Herbatka owocowa bez cukru 150 ml 1,3,7,	Zupa ogórkowa 250ml Pierogi z mięsem 150g Surówka z młodej kapusty 50g Kompot owocowy bez cukru 150 ml 1,3,	Szejk bananowy bez mleczonego 100ml Chałeczka domowa
Czwartek 27.06.2019	Kasza kukurydziana na mleku roślinnym 250 ml Kanapeczki z mieszanym pieczywem razowym ziarnistym 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 ziarnistym wiejskim i białym z wędlinką z indyka i sałatą Herbatka owocowa bez cukru 150 ml 1,3,7,4	Delikatna zupka z cieciorką 250ml bez zbielania Kuleczki rybne (błękitek) pod warzywną pierzynką (marchew pietruszka duszona) 100 g, ziemniaczki gotowane 100g, Kompot owocowy bez cukru 150 ml 4	Koktajl z owocami sezonowymi bez mleczonego 100 g Wafelek ryżowy 7

Numery alergenów występujących w posiłkach:

- Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica, kamut).
 - Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
 - Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
 - Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
 - Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie).
 - Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
 - Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
 - Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie).
 - Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
 - Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
 - Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
 - Dwutlenek siarki.
 - Łubin (produkty przygotowane na ich bazie).
 - 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.