

	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
PONIEDZIAŁEK 18.2.2019	Ryż na mleku roślinnym z jabłkiem i cynamonem, 250 ml chleb bezglutenowy szynka wiejska, papryka, herbata z cytryną 150 ml	Zupa ziemniaczana 250 ml Makaron bezglutenowy 100 g z gulaszem wieprzowym z warzywami 100 g kompot 150 ml	Pieczywo bezglutenowe z miodem owoc Herbatka z cytryną 150 ml
WTOREK 19.2.2019	Kasza kukurydziana na mleku roślinnym 150 ml, chleb bezglutenowy polędwica wieprzowa, ogórek herbata owocowa 150 ml	Zupa-krem dyniowa z grzankami bezglutenowymi 250 ml kotlet mielony 100 g ziemniaki 100 g buraczki 50 g kompot 150 ml	Budyń na mleku roślinnym z sokiem owocowym, wafel ryżowy 1 szt herbata owocowa 150 ml
ŚRODA 20.02.2019	Corab na mleku roślinnym 150 ml Chleb bezglutenowy pasta jajeczna,	Zupa fasolowa z ziemniakami, 250 ml Pyzy z mięsem 150 g Colesław 50 g Kompot 150 ml ,	Pieczywo bezglutenowe wędlinka mieszana Herbatka owocowa 150 ml
CZWARTEK 21.02.2019	Płatki kukurydziane na mleku roślinnym 150 ml chleb bezglutenowy schab pieczony, sałata, , herbata owocowa 150 ml	Żurek bezglutenowy z ziemniakami 250 ml Pałka z kurczaka 1 szt risotto z warzywami 100 g kompot 150 ml	Placki z gruszką (bezglutenowe)100 g Herbatka owocowa bez cukru . 150 ml
PIĄTEK 22.02.2019	Corab na mleku roślinnym 150 ml pieczywo bezglutenowe wędlinka wieprzowa , pomidor,	Zupa pomidorowa z makaronem bezglutenowym i natką, 250 ml Filet z dorsza 60 g pieczony na parze ziemniaki puree,100 g surówka wielowarzywna, 50 g kompot 150 ml	Mufinki 1 szt (bezglutenowe) Owoc

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, bazyliia, ziola

prowansalskie, , Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorzycy. ień