

<b>DATA</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>OBIAD</b>	<b>PODWIECZOREK</b>
<b>Poniedziałek 7.1.2019</b>	Kaszka manna z sokiem malinowym na mleku roślinnym 150 ml Pieczywko żytnie z jajkiem na twardo i świeżym ogóreczkiem 1 szt Herbatka owocowa bez cukru 150 ml	Tradycyjny krupniczek 150 ml Kasza gryczana 100 g , potrawka z warzywami 100 g Kompot owocowy bez cukru 150 ml	Koktajl owocowy (same owoce) 100 g Chrupki kukurydziane
<b>Wtorek 8.1.2019</b>	Płatki czekoladowe na mleku roślinnym 250ml Pieczywo żytnie jajecznicza na parze 50g Herbatka owocowa bez cukru 150 ml	Zupa ogórkowa 250ml Kuleczki warzywne z sosem pomidorowo- bazyliowym, 100 g ryż gotowany 100g, coleslaw 50 g Kompot owocowy bez cukru 150 ml	Kolorowe galaretki 100 g Wafel ryżowy
<b>Środa 9.01.2019</b>	Płatki jaglane na mleku roślinnym 150 ml Kanapeczki z żytnim pieczywkiem z pastą warzywną oraz warzywami Herbatka owocowa bez cukru 150 ml	Krem białych warzyw 250 ml Krokiety z szpinakiem 2 szt Surówka z marchewki 50 g Kompot owocowy bez cukru 150 ml	Kanapeczki z żytnim pieczywem z pasta warzywną Owoc Herbatka owocowa bez cukru 150 ml
<b>Czwartek 10.01.2019</b>	Domowa owsianka z musem owocowym na mleku roślinnym 150ml Kanapki z żytnim pieczywem i domowym paszтетem warzywnym i warzywami Herbatka owocowa bez cukru	Zupa zacierkowa 250 ml Kuleczki z kalafiora 60 g, ziemniaczki gotowane 100g, marchewka z groszkiem 50 g Kompot owocowy bez cukru 150 ml	Ciasto domowe 100 g Owoc Herbatka owocowa bez cukru 150ml
<b>Piątek 11.01.2019</b>	Płatki żytnie na mleku roślinnym 150 ml Kanapeczki z żytnim pieczywem z pastą z makrelą Herbatka owocowa bez cukru 150 ml	Zupka pomidorowa ryżem 250m ml Delikatne pieczone filety rybne 60 g, ziemniaczki gotowane 100g, surówka z kapusty kiszzonej 50 g Kompot owocowy bez cukru 150 ml	Pieczywo żytnie z dżemem Owoc Herbatka owocowa bez cukru 150 ml

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).
  - Gorzycza 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 gorzycy.