

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 22.10.2018	Domowa jaglanka na mleku roślinnym z 150ml Pieczywo żytnie wędlinka wieprzowa , warzywka Herbata owocowa bez cukru. 150ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 250ml Salsa warzywna z ryżem 200g Kompot owocowy bez cukru. 150ml	Mus owocowy 100 g Wafel ryżowy
Wtorek 23.10.2018	Płatki ryżowe na mleku roślinnym 150ml Pieczywo żytnie , domowy paszтет ogórek kwaszony Herbata owocowa z cytryną.	Delikatny kapuśniaczek z ziemniaczkami 250ml Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym puree ziemniaczane z marchewką , . Kompot owocowy bez cukru. 150ml	Domowy kisiel 100 g Owoc.
Środa 24.10.2018	Kasza manna z musem truskawkowym na mleku roślinnym 150ml Pieczywo żytnie wędlinka wieprzowa , rzodkiewka. Herbata owocowa bez cukru. 150ml	Żurek z białą kiełbaską 250ml Pierogi ruskie 150g coleslaw 50 g Kompot owocowy bez cukru. 150ml	Ciasto domowe 70 g Owoc . Herbatka owocowa bez cukru.
Czwartek 25.10.2018	Owsianka na mleku roślinnym 150ml Pieczywo żytnie z kiełbaską żywiecką i pomidorkiem Herbatka miętowa bez cukru. 150ml	Zupa fasolowa 250ml Gulasz wieprzowy 100 g kopytka 100 g i jesienna surówką 50 g Kompot owocowy bez cukru. 150ml	Placki z gruszką 100 g owoc Herbatka miętowa bez cukru. 150ml
Piątek 25.10.2018	Płatki żytnie na mleku roślinnym 250ml Pieczywo żytnie, pasta warzywna z suszonymi pomidorami Herbatka owocowa bez cukru. 250ml	Rosół domowy z makaronem 250ml Ryba po grecku 100 g , ziemniaczki gotowane 100g Kompot owocowy bez cukru . 150ml	Terina z galaretką .owoc Herbatka owocowa bez cukru.

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.