

	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
PONIEDZIAŁEK 18.2.2019	Ryż na mleku z jabłkiem i cynamonem, 250 ml chleb mieszany masło szynka wiejska, papryka, herbata z cytryną 150 ml 1,3,7,	Zupa ziemniaczana 250 ml Makaron 100 g z gulaszem wieprzowym z warzywami 100 g kompot 150 ml 1,3,7,	Chałka z miodem owoc Herbatka z cytryną 150 ml
WTOREK 19.2.2019	Kasza manna na mleku 150 ml, chleb mieszany połędwica wieprzowa, ogórek herbata owocowa 150 ml 1,3,7,	Zupa-krem dyniowa z grzankami 250 ml kotlet mielony 100 g ziemniaki 100 g buraczki 50 g kompot 150 ml 1,3,	Budyń z sokiem owocowym, croissant 1 szt herbata owocowa 150 ml 7
ŚRODA 20.02.2019	Kakao na mleku 150 ml Chleb mieszany, pasta jajeczna, 1,3,7,	Zupa fasolowa z ziemniakami, 250 ml Pyzy z mięsem 150 g Colesław 50 g Kompot 150 ml 3,	Pieczywo mieszane wędlinka mieszana Herbata owocowa 150 ml 1,3,7
CZWARTEK 21.02.2019	Płatki kukurydziane na 150 ml chleb mieszany schab pieczony, sałata, , herbata owocowa 150 ml 1,3,7,	Żurek z ziemniakami 250 ml Pałka z kurczaka 1 szt risotto z warzywami 100 g kompot 150 ml 1,3,	Placki z gruszką 100 g Herbatka owocowa bez cukru . 150 ml 1,3,7,
PIĄTEK 22.02.2019	Kawa zbożowa na mleku 150 ml grahamka, ser żółty, pomidor, 1,3,7,	Zupa pomidorowa z makaronem i natką, 250 ml Filet z dorsza 60 g pieczony na parze ziemniaki puree, 100 g surówka wielowarzywna, 50 g kompot 150 ml 4	Mufinki 1 szt Owoc 1,3,7

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