

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 10.12.2018	Domowa jaglanka na mleku ryżowym 150ml Kanapeczki z żytnim pieczywem mieszaną wędlinką i warzywa Herbatka owocowa bez cukru 150 ml	Tradycyjna zupka jarzynowa 250 ml Leczo z kielbaską i makaronem 100 g , Kompot owocowy bez cukru	Mus owocowy 100 g Kanapeczka z żytnim pieczywem z wędliną
11.12.2018	Kasza manna na mleku sojowym 150 ml pieczywo żytnie wędlinka wieprzowa Herbatka z cytryną bez cukru	Zupa fasolowa 250 ml Kotlet schabowy 60 g ziemniaczki ,100 g sałatka z buraków 50 g 50 g Kompot owocowy bez cukru	Mus z pieczonego jabłka 100 g Pieczywo żytnie
Środa 12.12.2018	Płatki kukurydziane na mleku ryżowym 250 ml Pieczywo żytnie parowka drobiowa Herbatka owocowa bez cukru	Krem z białych warzyw 250 ml Krokiety z mięsem 2 szt parzona czerwona kapustka 50 g Kompot owocowy bez cukru. 150ml	Kanapki z żytnim pieczywem z pastą z łososia Herbatka owocowa bez cukru
13.12.2018	Ryż na mleku ryżowym 150ml Kanapeczki z żytnim pieczywem z szyneczką wieprzową i warzywami Herbatka owocowa bez cukru 150ml	Marchwianka 250 ml Pieczeń rzymska 100 g w sosie , kasza gryczana 100 g, mix warzyw gotowanych na parze 50 g Kompot owocowy bez cukru 150ml	Ciasto domowe 70 g Owoc Herbatka owocowa bez cukru 150 ml
Piątek 14.12.2018	Płatki jęczmienne na mleku ryżowym 250 ml Kanapeczki z żytnim pieczywem z pastą jajeczną Herbatka z cytryną bez cukru	Pomidorowa z ryżem 250ml Ryba smażona 60 g ziemniaczki gotowane,100 surówka z kiszonej kapusty 50 Kompot owocowy bez cukru 150 ml	Pieczywo żytnie z dżemem owoc Herbatka owocowa bez cukru 150 ml

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