

PODSTAWOWE

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 19.08.2019	Kasza manna na mleku z 150ml Kanapeczki z pieczywem razowym mieszanym i pszenным, z szyneczką z kurczaka, wędlinką wieprzową, żółtym serkiem, ogórek świeży. Herbatka owocowa bez cukru 150ml 1,3,7	Zupka szpinakowa 250ml Gulasz węgierski 100g ryż 100g Kompot owocowy bez cukru 150ml	Serek biały z owocami 100g Rogalik francuski 7
Wtorek 20.08.2019	Kakao na mleku 150ml Pieczywo mieszane z masłem, Parówki drobiowe ketchup 1,3,7,	Zupa kalafiorowa 250ml Kotlecik mielony 100g ziemniaczki z wody 100g, Mizeria 50g Kompot owocowy bez cukru 150ml	Kisiel z owocami 100g Wafel kukurydziany
Środa 21.08.2019	Płatki ryżowe na mleku 250ml Mieszane pieczywo ziarniste, razowe, schab pieczony, świeży pomidorek Herbatka owocowa bez cukru 150ml 1,3,7,	Zupa fasolowa 250ml Pierogi kresowe z okrasą 150g Coleslaw 50 g Kompot owocowy bez cukru 150ml	owoc Croisant Herbatka owocowa bez cukru 150ml
Czwartek 22.08.2019	Płatki jęczmienne na mleku 150ml Pieczywo mieszane pszenne i razowe z masłem, wędlinka drobiowa, rzodkiewka Herbatka owocowa bez cukru 150ml 1,3,7	kapuśniak 250ml File z piersi kurczaka w sosie śmietanowym 100g Kasza bulgur 100g Sałatka z buraczków 50g Kompot owocowy bez cukru 150ml	Kanapki z mieszanym pieczywkiem i domowym pasztetem, ogórek kwaszony Herbatka owocowa bez cukru 150 ml
Piątek 23.08.2019	Mix płatków na mleku 150ml Pieczywo mieszane z masłem, Pasta z sera topionego z suszonymi pomidorami Herbatka owocowa bez cukru 250ml 1,3,7,	Zupa pomidorowa z ryżem 250ml Filet z ryby w sezamie 60g ziemniaczki z wody 100g surówka kapusty kiszzonej z marchewką 50g Kompot owocowy bez cukru 150ml	Ciasto domowe 70g Owoc Herbatka owocowa bez cukru 150ml

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 gorzycy.