

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 7.1.2019	Kaszka manna z sokiem malinowym na mleku 150 ml Pieczywko mieszane razowe wiejskie i ziarniste z maselkiem, i szyneczką wieprzowa gotowaną, filecikiem z indyka i żółtym serkiem i świeżym ogóreczkiem 1 szt Herbatka owocowa bez cukru 150 ml 1,3,7	Tradycyjny krupniczek 250 ml Kasza gryczana 100 g , potrawka z indyka z warzywami 100 g Kompot owocowy bez cukru 150 ml	Koktajl owocowy 100 g Biszkopty
Wtorek 8.1.2019	Płatki czekoladowe na mleku 250ml Pieczywo mieszane maselkiem jajecznicą na parze 50g Herbatka owocowa bez cukru 150 ml 1,3,7,	Zupa ogórkowa 250ml Kuleczki mięsne z mozzarellą z sosem pomidorowo- bazyliowym, 100 g ryż gotowany 100g, colesław 50 g Kompot owocowy bez cukru 150 ml	Kolorowe galaretki 100 g Wafel ryżowy
Środa 9.01.2019	Płatki jaglane na mleku 150 ml Kanapeczki z mieszanym pieczywkiem ziarnistym razowym i wiejskim z maselkiem i żółtym serkiem oraz warzywami Herbatka owocowa bez cukru 150 ml 1,3,7,	Krem białych warzyw 250 ml Krokiety z mięsem 2 szt Surówka z marchewki 50 g Kompot owocowy bez cukru 150 ml 1,3,7,	Kanapeczki z mieszaną wędlinką Owoc Herbatka owocowa bez cukru 150 ml
Czwartek 10.01.2019	Domowa owsianka z musem owocowym na mleku 150ml Kanapki z mieszanym pieczywem i domowym pasztetem i warzywami Herbatka owocowa bez cukru 1,3,7,	Zupa zacierkowa 250 ml Soczysta pierś z kurczaka 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
Piątek 11.01.2019	Płatki żytnie na mleku 150 ml Kanapeczki z mieszanym pieczywem ziarnistym wiejskim i białym z pastą z makrelą Herbatka owocowa bez cukru 150 ml 1,3, 4,7,	Zupka pomidorowa ryżem 250m ml Delikatne pieczone filety rybne 60 g, ziemniaczki gotowane 100 g, surówka z kapusty kiszzonej 50 g Kompot owocowy bez cukru 150 ml 3, 4	Chałka 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.