

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
<b>Poniedziałek</b> <b>22.04.2019</b>			
<b>Wtorek</b> <b>23.04.2019</b>	Kaszka kukurydziana z sokiem malinowym na mleku 150 ml Kanapeczki z pieczywem żytnim razowym i ziarnistym z drobiową i wieprzową oraz serkiem żółtym i świeży ogórek Herbatka owocowa bez cukru 150 ml 1,3,7,	Krupnik 250 ml Gulasz wieprzowy z warzywami, ryż 200g Kompot owocowy bez cukru 150 ml	Serek z owocami 100g Chrupki kukurydziane 1,3,7
<b>Środa</b> <b>24.04.2019</b>	Kawa inka 150 ml Jajecznica na parze pieczywo wiejskie, razowe, ziarniste z masełkiem Herbatka owocowa bez cukru 150 ml 1,3,7,	Barszcz czerwony 250 ml Pierogi z mięsem z surówką z marchewki i jabłuszka Kompot owocowy bez cukru 150 ml 3	Ciasto domowe 100 g owoc Herbatka owocowa bez cukru 7
<b>Czwartek</b> <b>26.04.2019</b>	Mix płatków pszennych na mleku 150 ml Kanapeczki z mieszanym pieczywem: razowym, ziarnistym i wiejskim z szyneczką, pomidor Herbatka owocowa bez cukru 150 ml 1,3,7	Jarzynowa z ziemniaczkami 250 ml Pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym ziemniaki s buraczki gotowane 50 g Kompot owocowy bez cukru 150 ml	Placki z gruszką 100 g Owoc Herbata owocowa bez cukru 150 ml 7
<b>Piątek</b> <b>27.04.2019</b>	Płatki ryżowe na mleku zupa na mleku 150 ml Twarożek ze szczypiorkiem , pieczywo mieszane, Herbatka owocowa bez cukru 150 ml 1,3,7	Kapuśniaczek 250 ml Ryba z pieca w mixie warzyw 100 g, ziemniaczki 100 gotowane, Kompot owocowy bez cukru 150 ml 4	Bułeczka grahamka z miodem Owoc Herbatka owocowa bez cukru 150 g 1,3,

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