

	Poniedziałek 14.10.2024	Wtorek 15.10.2024	Środa 16.10.2024	Czwartek 17.10.2024	Piątek 18.10.2024
Śniadanie	Płatki kukurydziane mleko 3,2% (200 ml), płatki kukurydziane (15g). Pieczywo mieszane (35g), masło (5g), szynka wiejska (15g), serek waniliowy (15g) pomidor, ogórek, rzodkiewka, natka pietruszki (łącznie 25g) Herbata (200ml), cukier (5g), cytryna (3g). A: /1; 7; /	Kakao na mleku: mleko 3,2% (200 ml), kakao (5 g), cukier (5g). Pieczywo mieszane (35g), masło (5g), serek naturalny (35g), szynkowa (15g), pomidor, ogórek, rzodkiewka, natka pietruszki (łącznie 25g) Herbata (200ml), cukier (5g), cytryna (3g). A: /1; 3; 7; /	Płatki musli: mleko 3,2% (200 ml), płatki musli (10g). Pieczywo mieszane (35g), masło (5g), jajecznica na maśle (15g), filet w maśle (20g), pomidor, ogórek, rzodkiewka, natka pietruszki (łącznie 25g) Herbata (200ml), cukier (5g), cytryna (3g). A: /1; 3; 4; 7; /	Kawa Inka na mleku: mleko 3,2% (200 ml), kawa zbożowa (5 g), cukier (5 g) Pieczywo mieszane (35g), masło (5g), kiełbasa żywiecka (15g), ser żółty (15g), pomidor, ogórek, papryka, natka pietruszki (łącznie 25g) Herbata (200ml), cukier (5g), cytryna (3g). A: /1; 3; 7; /	Płatki jaglane: mleko 3,2% (200 ml), płatki jaglane (30g). Pieczywo mieszane (35g), masło (5g), szynka wędzona (20g), pasta z makreli (15g), pomidor, ogórek, papryka, natka pietruszki (łącznie 25g) Herbata (200ml), cukier (5g), cytryna (3g). A: /1; 3; 7; /
II Ś	Owoc (150g)	Owoc (150g)	Owoc (150g)	Owoc (150g)	Owoc (150g)
Obiad	Kapuśniak: włoszczyzna (75 g), kapusta kiszona (80 g), mięso z indyka (15 g), (10 g), sól (1 g), ziemniaki (100 g), natka, koper, przyprawy. Potrąwka z indyka w sosie curry: pierś z indyka (100 g), cebula (20 g), olej rzepakowy (5 g), curry (2g), sól (1g), śmietana 30% (10g), ryż paraboliczny (60 g), marchew mini (100g). Kompot z czarnej porzeczki (200 ml), cukier (3g). A: /1; 7; 9/	Porowa z makaronem: włoszczyzna (75 g), por (100 g), mięso z indyka (15 g), sól (1 g), makaron gwiazdka (30 g), śmietana 18% (5g), pieprz, przyprawy, natka, koper. Sznicel z piersi kurczaka: pierś z kurczaka (100 g), olej rzepakowy (5 g), bułka tarta (10 g), jajko (15g), sól (1g), ziemniaki (150g), Surówka z buraczków gotowanych (60g), z ogórkiem kiszonym (10g), jabłkiem (20g) i cebulą (10g), olej (5g), sól (1g), pieprz. Kompot wieloowocowy (200 ml), cukier (3g). A: /1; 3; 9; /	Zupa brokułowa: włoszczyzna (75 g), brokuły (100g), mięso drobiowe (25 g), ziemniaki (100 g), śmietana 18% (10g), natka (1g), sól (1g), przyprawy. Spaghetti z sosem bolońskim: (300g): mięso wieprzowe (100g), cebula (30g), sól (1g), pomidory pelati (20g), makaron (60g), ser mozzarella (20g). Kompot z czarnej porzeczki (200 ml), cukier (3g). A: /1; 6; 7/	Pomidorowa z makaronem: włoszczyzna (75 g), koncentrat pomidorowy (5 g), mięso z indyka (15 g), sól (1 g), makaron (30 g), śmietana 18% (5g), pieprz, przyprawy, natka, koper. Filet rybny w panierce: miruna (100g), jajko (15g), bułka pszenna (5g), olej (5g), ziemniaki (150g), surówka z kapusty kiszonej (100g). Kompot wieloowocowy (200 ml), cukier (3g). A: /1; 3; 4; 7; 9; /	Zupa fasolowa: włoszczyzna (100 g), wędzonka (50 g), ziemniaki (50 g), soczewica (30g), natka, koper, sól (1g), przyprawy. Świderki z sosem jogurtowo-owocowym i białym serem: makaron (70g), jogurt naturalny (50g), truskawki (30g), ser biały (50g), cukier (5g). Napar z mięty (200 ml), cukier (3g). A: /1; 7; 9; /
Podwieczorek	Bułka z masłem i dżemem: bułka (35g), masło (5g), dżem (5g). Herbata owocowa (200ml). A: /1; 7; /	Deser na bazie jogurtu naturalnego z galaretką owocową (80g). Herbata z cytryną (cukier 5g) (200ml). A: /1; 7; /	Pane cake z cukrem pudrem (50g). Herbata z cytryną (cukier 5g) (200ml). A: /1; 3; 7; /	Legumina z kaszy manny z polewą malinową (150g). Herbata z cytryną (cukier 5g) (200ml). A: /1; 7; /	Parówka na ciepło, bułka z masłem: bułeczka (35g), masło (5g), parówka (50g). Herbata z cytryną (cukier 5g) (200ml). A: /1; 7; /

OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSILKACH: 1. GLUTEN; 2. SKORUPIAKI; 3. JAJA; 4. RYBY; 5. ORZESZKI ZIEMNE; 6. SOJA; 7. MLEKO; 8. ORZECHY; 9. SELER; 10. GORCZYCA; 11. SEZAM; 12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY; 13. ŁUBIN; 14. MIĘCZAKI. Do przygotowywania posiłków używane są przyprawy: pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylija, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, kwas cytrynowy, cukier waniliowy. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczyicy.