

W nawiasach obok potrawy podajemy alergeny.

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
05.08.2019r. Poniedziałek	Chleb razowy, chleb żytni (1), masło (7), polędwica drobiowa, pomidor, ogórek, kawa mleczna (1,7), herbata z cytryną	Banan	Zupa kalafiorowa z ryżem (7,9), spaghetti z sosem mięsnym (1,3,7), surówka z młodej kapusty z pestkami dyni, kompot wieloowocowy	Bułka (1,3,7), masło (7), konfitura truskawkowa herbata malinowa
06.08.2019r. Wtorek	Chleb razowy, bułka (1), masło (7), serek śmietankowy z rzodkiewką (7), chrupki kukurydziane na mleku (7), herbata z cytryną	Nektarynka	Rosół z makaronem (1,3,9), kotlet z piersi kurczaka (1), ziemniaki z koperkiem, mizeria (7), kompot wieloowocowy	Chleb razowy, chleb żytni (1), jajka gotowane (3), wędlina, ogórek, rzodkiewka, herbata miętowa
07.08.2019r. Środa	Bułka (1), masło (7), pomidor, kielbaski na gorąco, herbata z cytryną	Brzoskwinia	Barszcz czerwony z jajkiem i ziemniakami (3,7,9), placuszki drożdżowe ze śmietaną (1,3,7), surówka z arbuza i brzoskwini, kompot wiśniowy	Chleb razowy, chleb żytni (1), masło (7), szynka gotowana, pomidor, papryka świeża, herbata miętowa
08.08.2019r. Czwartek	Chleb razowy, chleb żytni (1), masło (7), ser żółty (7), pomidor, kakao (7), herbata z cytryną	Kiwi	Zupa pieczarkowa z ziemniakami (7,9), stek z szynki w cebulowym sosie (1,7), ryż brązowy, sałatka z buraczków, kompot wieloowocowy	Bułka (1), masło (7), miód, herbata truskawkowa
09.08.2019r. Piątek	Chleb razowy, chleb żytni (1), masło (7), polędwica sopocka, pomidor, ogórek, kawa mleczna (1,7), herbata z cytryną	Jabłka	Zupa pomidorowa z makaronem (1,3,7,9), kotlet mielony rybny (1,3,9), ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej ze śmietaną (7), kompot wieloowocowy	Ciasto z owocami (1,3,7) - wypiek promykowy, herbata z cytryną

Alergeny:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz),
2. Skorupiaki,
3. Jaja,
4. Ryby,
5. Orzeszki ziemne,
6. Soja,
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą),
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowce, brazylijskie pistacje, makadamia),
9. Seler,
10. Gorczyca,
11. Nasiona sezamu,
12. Łubin,
13. Mięczaki,
14. Dwutlenek siarki i siarczany.

Produkty używane przy przygotowywaniu posiłków dla dzieci uczulonych: mąka ziemniaczana, bezglutenowa z amarantusa, mleko sojowe, kokosowe, makaron razowy, bezglutenowy, posiłki przygotowywane bez jajka i śmietany.