

W nawiasach obok potrawy podajemy alergeny.

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
08.04.2019r. Poniedziałek	Chleb razowy, chleb żytni (1), masło (7), szynka gotowana, ogórek świeży, pomidor, kawa mleczna (7), herbata z cytryną	Banan, żurawina	Zupa z kaszy jaglanej (1,7,9), pierś kurczaka w sosie śmietanowym (1,7), ryż brązowy, surówka z kapusty pekińskiej z marchewką, kompot wieloowocowy	Bułeczki drożdżowe (1,3,7)- wypiek promykowy z powidłami śliwkowymi, herbata z cytryną
09.04.2019r. Wtorek	Bagietka, chleb razowy (1), masło (7), twarożek ze szczypiorkiem (7), chrupki kukurydziane na mleku (7), herbata z cytryną	Mandarynki	Zupa pieczarkowa z makaronem (1,7,9) , kotlet ryżowo-mięsny w sosie pomidorowym (1,7), ziemniaki, surówka z sałaty lodowej (1,7), kompot czarna porzeczka	Chleb razowy, chleb żytni (1), masło (7), jajka gotowane, wędlina, ogórek kiszony, rzodkiewka, herbata miętowa
10.04.2019r. Środa	Chleb razowy, bułka (1), masło (7), ser żółty (7), rzodkiewka, ogórek świeży, kakao (7), herbata z cytryną	Jabłka, pestki dyni	Zupa jarzynowa z kurczakiem i ziemniakami (7,9), pierogi ruskie z cebulką (1,3,7), surówka z kapusty czerwonej z jabłkiem, kompot wieloowocowy	Chleb razowy, chleb żytni (1), masło (7), polędwica z indyka, pomidor, herbata miętowa
11.04.2019r. Czwartek	Chleb razowy, chleb żytni (1), masło (7), kiełbaski na gorąco, pomidor, herbata z cytryną	Jabłka, mandarynka	Zupa z ogórkowa z ryżem (7,9), pulpety w sosie cebulowym (1,7), kasza jęczmienna (1), sałatka z buraczków, kompot wieloowocowy	Budyń czekoladowy (7), bagietka (1), masło (7), herbata z cytryną
12.04.2019r. Piątek	Chleb razowy, chleb żytni(1), masło (7), polędwica sopočka, ogórek świeży, pomidor, herbata miętowa	Koktajl truskawkowy z jogurtem (7) - wyrób promykowy	Zupa pomidorowa z makaronem (1,3,7,9) , filet z miruny panierowany (1,3,4), ziemniaki, surówka wielowarzywna ze śmietaną (7), kompot wieloowocowy	Racuchy drożdżowe z cukrem pudrem (1,3,7)- wyrób promykowy, herbata malinowa

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.