

W nawiasach obok potrawy podajemy alergeny.

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
03.12.2018r. Poniedziałek	Chleb razowy, chleb żytni (1), masło (7), polędwica z indyka, pomidor, kawa mleczna (1,7), herbata z cytryną	Banan	Krupnik z ziemniakami (1,7,9), kolorowy kociołek: pierś kurczaka, marchewka, papryka, brokuły pomidor, ryż paraboliczny, surówka z kapusty pekińskiej, kompot wiśniowy	Placek drożdżowy z konfiturą śliwkową (1,3,7) - wypiek promykowy, herbata z cytryną
04.12.2018r. Wtorek	Chleb żytni, chleb razowy (1), masło (7), twarożek (7), ogórek świeży, zupa mleczna kasza manna (1,7), herbata owocowa	Pomarańcza	Zupa pieczarkowa z makaronem (1,3,9), kotlet z piersi kurczaka (1), ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem (7), kompot wieloowocowy	Chleb razowy, chleb żytni (1), masło (7), szynka gotowana , pomidor, ogórek kiszony, herbata miętowo - rumiankowa
05.12.2018r. Środa	Chleb razowy, chleb żytni (1), masło (7), kielbaski z szynki, sos pomidorowy, herbata z cytryną	Mandarynki	Barszcz czerwony z jajkiem (3,7,9), makaron ze śmietaną i truskawkami (1,3,7), surówka z jabłka i marchewki, kompot wieloowocowy	Chleb razowy, chleb żytni (1), masło (7), ser żółty (7), herbata miętowa
06.12.2018r. Czwartek	Chleb razowy, bagietka (1) , serek topiony (7), papryka świeża, płatki kukurydziane na mleku (1,7), herbata owocowa	Jabłka	Kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami (9), stek w sosie cebulowym z papryką(1,7), ziemniaki, sałatka z buraczków, kompot wieloowocowy	Bułka (1), masło (7), miód, kiwi, herbata z cytryną
07.12.2018r. Piątek	Chleb razowy, chleb żytni(1), masło (7), pasztet zapiekany-wyrób promykowy, ogórek kiszony, herbata miętowa	Koktajl jogurtowo-truskawkowy (7)	Zupa pomidorowa z ryżem (7,9), kotlet mielony rybny (1,3,4), ziemniaki, surówka z selera ze śmietaną i żurawiną (7), kompot wieloowocowy	Całuski serowe (1,3,7) – wypiek promykowy, herbata owocowa

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.