

W nawiasach obok potrawy podajemy alergeny.

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
07.01.2019r. Poniedziałek	Chleb razowy, chleb żytni (1), masło (7), polędwica sopocka, pomidor, kakao (1,7), herbata z cytryną	Banan	Zupa ryżowa z groszkiem (7,9), spaghetti z sosem mięsnym (1,3,7), surówka z kapusty pekińskiej z pestkami dyni, kompot wiśniowy	Chałka drożdżowa (1,3,7), masło czekoladowe (7), herbata owocowa
08.01.2019r. Wtorek	Bagietka, chleb razowy (1), masło (7), twarożek śmietankowy (7), papryka świeża, zupa mleczna z zacierką (1,3,7), herbata z cytryną	Mandarynka	Zupa pieczarkowa z makaronem (1,3,7), kotlet z piersi kurczaka (1), ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem (7), kompot wieloowocowy	Chleb razowy, chleb żytni (1), masło (7), szynka gotowana, ogórek świeży, herbata miętowa
09.01.2019r. Środa	Chleb żytni, chleb razowy (1), masło (7), kiełbaski na gorąco, herbata z cytryną	Jabłka	Zupa gulaszowa z drobiowym mięsem (9), pierogi ruskie z cebulką (1,3,7), surówka z sałaty lodowej, kompot wiśniowy	Chleb razowy, bułka (1), masło (7), ser żółty (7), jajka gotowane (3), ogórek kiszony, herbata z cytryną
10.01.2019r. Czwartek	Chleb razowy, bułka (1), masło (7), serek topiony (7), wędlna drobiowa, pomidor, kawa mleczna (1,7), herbata z cytryną	Pomarańcza	Kapuśniak z kiszonej kapusty (9), klopsiki w sosie cebulowym (1,3,7), kasza gryczana (7), sałatka z buraczków, kompot wieloowocowy	Bułka (1), masło (7), konfitura brzoskwiniowa, herbata rumiankowa
11.01.2019r. Piątek	Chleb razowy, chleb żytni (1), masło (7), polędwica z indyka, pomidor, herbata rumiankowa	Koktajl truskawkowy z jogurtem (7)- wyrób promykowy	Zupa neapolitańska z makaronem (1,3,9), kotlet mielony rybny (1,3,4), ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty z papryką świeżą, kompot wieloowocowy	Jablęcznik z cukrem pudrem (1,3,7)- wyrób 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.