

W nawiasach obok potrawy podajemy alergeny.

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
<b>10.06.2019r. Poniedziałek</b>	Chleb razowy, chleb żytni (1), masło (7), polędwica z indyka, pomidor, kawa mleczna (7), herbata malinowa	Banan	Zupa z groszku zielonego z zacierką (1,3,7,9), klopsiki w sosie pieczarkowym (1,3,7), kasza jęczmienna (1), surówka z sałaty lodowej z papryką, kompot wieloowocowy	Ciasto drożdżowe z owocami i kruszonką (1,3,7)- wypiek promykowy, herbata malinowa
<b>11.06.2019r. Wtorek</b>	Bułka, chleb razowy (1), masło (7), serek topiony (7), rzodkiewka, chrupki kukurydziane na mleku (7), herbata owocowa	Mandarynka	Zupa pomidorowa z makaronem (1,3,7,9), sznycel z szynki (1), ziemniaki, kapusta młoda zasmażana (1), kompot czarna porzeczka	Chleb razowy, chleb żytni (1), masło (7), jajka gotowane (3), wędlina, ogórek świeży, rzodkiewka, herbata z cytryną
<b>12.06.2019r. Środa</b>	Bułka, chleb razowy (1), masło (7), ser żółty (3), ogórek świeży, rzodkiewka, kakao (7), herbata z cytryną	Jabłka	Zupa gulaszowa z ziemniakami (9), pierogi ruskie z cebulką (1,3,7), surówka z kapusty pekińskiej z rzodkiewką, kompot wieloowocowy	Chleb razowy, chleb żytni (1), masło (7), polędwica sopocka, pomidor, herbata z cytryną
<b>13.06.2019r. Czwartek</b>	Chleb razowy, bułka (1), masło (7), twarożek śmietankowy (7), rzodkiewka, wędlina, pomidor, kakao (7) herbata z cytryną	Kiwi	Zupa z kaszy jaglanej (1,7,9), kielbaski czosnkowe - wyrób promykowy, sos śmietankowy (7), ryż paraboliczny, surówka z buraczków, kompot wieloowocowy	Paszteciki z mięsem - wyrób promykowy (1,3,7), herbata miętowa
<b>14.06.2019r. Piątek</b>	Chleb razowy, chleb żytni (1), masło (7), szynka gotowana, pomidor, ogórek świeży, herbata z cytryną	Koktajl truskawkowo - jogurtowy- wyrób promykowy (7)	Zupa barszcz czerwony z makaronem (1,3,7,9), filet z miruny soute (1,4), sos grecki ziemniaki, surówka wielowarzywna ze śmietaną (7), kompot wiśniowy	Jablęcznik (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.**