

W nawiasach obok potrawy podajemy alergeny.

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
13.05.2019r. Poniedziałek	Chleb razowy, chleb żytni (1), masło (7), szynka gotowana, pomidor, kakao (7), herbata z cytryną	Banan	Zupa kalafiorowa z ryżem (9), klopsiki w sosie pieczarkowym (1,3,7), kasza gryczana (1), surówka z marchwi z ogórkiem kiszonym, kompot wieloowocowy	Bułeczka drożdżowa z powidłami śliwkowymi (1,3,7)- wypiek promykowy, herbata z cytryną
14.05.2019r. Wtorek	Bułka, chleb razowy (1), masło (7), serek śmietankowy (7), rzodkiewka, chrupki czekoladowe na mleku, herbata malinowa	Mandarynka	Rosół z makaronem (1,3,7,9), sznycel z szynki (1), ziemniaki, sałata masłowa ze śmietaną i rzodkiewką (7) , kompot wieloowocowy	Chleb razowy, chleb żytni (1), masło (7), jajka gotowane (3), wędlina, pomidor, herbata miętowa
15.05.2019r. środa	Bułka, chleb razowy (1), masło (7), polędwica z indyka, pomidor, twaróg ze szczypiorkiem (7), kakao (7), herbata z cytryną	Jabłka	Zupa gulaszowa (9), pierogi ruskie z cebulką (1,3,7), sałatka surówka z czerwonej kapusty, kompot czarna porzeczka	Chleb razowy, chleb żytni (1), masło (7), pieczeń czosnkowa - wyrób promykowy, ogórek świeży, pomidor, herbata miętowa
16.05.2019r. Czwartek	Chleb razowy, chleb żytni (1), masło (7), ser żółty (7), pomidor, kawa mleczna (1,7), herbata rumiankowa	Jabłka, żurawina	Zupa selerowa z zacierką (1,3,7,9), pulpety w sosie węgierskim (1,3,7), ryż paraboliczny, surówka z sałaty lodowej z papryką świeżą , kompot wieloowocowy	Chałka drożdżowa (1,3,7) - wyrób promykowy, masło (7), kiwi, miód, herbata z cytryną
17.05.2019r. Piątek	Chleb razowy, chleb żytni (1), masło (7), polędwica sopocka, pomidor, ogórek kiszony, herbata miętowa	Koktajl truskawkowo-jogurtowy - wyrób promykowy (7)	Zupa pomidorowa z ryżem (7,9), kotlet mielony rybny (13,4), ziemniaki, surówka wielowarzywna ze śmietaną (7), kompot wieloowocowy	Całuski serowe z cukrem pudrem (1,3,7) - wyrób promykowy, herbata truskawkowa

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.