

Podstawowy	I i II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
PONIEDZIAŁEK 11.3.2019	Domowa jaglanka na mleku 150 ml 150 ml Pieczywo mieszane Ser żółty, polędwica sopocka, Biała rzodkiew Herbata owocowa 150 ml 1 3.7.	Zupa zacierkowa babuni 250 ml Makaron spaghetti kids (sos mięsny) 200 g Kompot owocowy -150 ml 1, 3	Chałka z dżemem Herbata owocowa bez cukru 150 ml 1,3,7
WTOREK 12.03.2019	Płatki ryżowe na mleku 150 mleko Pieczywo mieszane Sałatka warzywna z szyneczką Herbata owocowa 150 ml 1,3,7,	Zupa barszczyk biały z ziemniakami 250 ml Polędwiczki z kurczaka ziemniaki 100 g Kompot 150 ml	Mix wesołych kanapeczek (ser żółty, wędlna, warzywa) owoc Herbata owocowa 150 ml 1,3,7,
ŚRODA 13.03.2019	Kasza manna na mleku 150 ml Bułka grahamka , twarożek ze szczypiorkiem Herbata owocowa 150 ml 1,3,7	Krem z marchwi z nutką imbiru 250 ml Pierozki ruskie Surówka z kapusty pekińskiej 50g Kompot 150ml 1,3,	Ciasto marchewkowe 100 g owoc Herbatka owocowa 150 ml 1,3,7,
CZWARTEK 14.03.2019	Płatki kukurydziane na mleku 15 0ml Schab pieczony, pieczywo Sałata Herbata owocowa 150 ml	Zupa ogórkowa 250 ml Wieprzowina po włosku w zielonych warzywach mięso wieprzowe Ryż 100 g Buraczki zapiekane 50 g Kompot 150 ml	Naleśnik z serem Owoc Herbatka owocowa 150 ml 1,3,7,
PIĄTEK 15.03.2019	Zupa mleczna waniliowa 150 ml Pieczywo mieszane Ser żółty pomidor Herbata owocowa 150 ml 1,3,7,	Zupa pomidorowa z ryżem 250 ml Ryba w złocistej panierce 60 g Ziemniaki 100 g Surówka z jabłka i marchewki 50g Kompot owocowy 150 ml 4	Kolorowe galaretki 100 g Chrupki kukurydziane Herbata owocowa bez cukru 150 ml

Bezglutenowa	I i II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
PONIEDZIAŁEK 11.3.2019	Domowa jaglanka na mleku 150 ml 150 ml Pieczywo mieszane Ser żółty, polędwica sopocka, Biała rzodkiew Herbata owocowa 150 ml 1 3.7.	Zupa zacierkowa babuni 250 ml Makaron spaghetti kids (sos mięsny) 200 g Kompot owocowy -150 ml 1, 3	Chałka z dżemem Herbata owocowa bez cukru 150 ml 1,3,7
WTOREK 12.03.2019	Płatki ryżowe na mleku 150 mleko Pieczywo mieszane Sałatka warzywna z szyneczką Herbata owocowa 150 ml 1,3,7,	Zupa barszczyk biały z ziemniakami 250 ml Polędwiczkę z kurczaka ziemniaki 100 g Kompot 150 ml	Mix wesołych kanapeczek (ser żółty, wędlna, warzywa) owoc Herbata owocowa 150 ml 1,3,7,
ŚRODA 13.03.2019	Kasza manna na mleku 150 ml Bułka grahamka , twarożek ze szczypiorkiem Herbata owocowa 150 ml 1,3,7	Krem z marchwi z nutką imbiru 250 ml Pierozki ruskie Surówka z kapusty pekińskiej 50g Kompot 150ml 1,3,	Ciasto marchewkowe 100 g owoc Herbatka owocowa 150 ml 1,3,7,
CZWARTEK 14.03.2019	Płatki kukurydziane na mleku 15 0ml Schab pieczony, pieczywo Sałata Herbata owocowa 150 ml	Zupa ogórkowa 250 ml Wieprzowina po włosku w zielonych warzywach mięso wieprzowe Ryż 100 g Buraczki zapiekane 50 g Kompot 150 ml	Naleśnik z serem Owoc Herbatka owocowa 150 ml 1,3,7,
PIĄTEK 15.03.2019	Zupa mleczna waniliowa 150 ml Pieczywo mieszane Ser żółty pomidor Herbata owocowa 150 ml 1,3,7,	Zupa pomidorowa z ryżem 250 ml Ryba w złocistej panierce 60 g Ziemniaki 100 g Surówka z jabłka i marchewki 50g Kompot owocowy 150 ml 4	Kolorowe galaretki 100 g Chrupki kukurydziane Herbata owocowa bez cukru 150 ml

Numery alergenów występujących w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica, kamut). 2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).

4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie). 5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie).6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).

7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie). 9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie). 10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).

11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).12. Dwutlenek siarki. 13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie).14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie).Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylija, zioła prowansalskie, , Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorzycy. ień