

DATA	I i II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 15.4.2019	Kaszka manna z sokiem malinowym na mleku 150 ml Pieczywko mieszane razowe wiejskie i ziarniste z maselkiem, i szyneczką wieprzowa gotowaną, filecikiem z indyka i żółtym serkiem i świeżym ogóreczkiem Herbatka owocowa bez cukru 150 ml 1,3,7	Zupa włoska 250 ml Kasza gryczana 100 g , potrawka z indyka z warzywami 100 g Kompot owocowy bez cukru 150 ml	Koktajl owocowy 100 g chałka
Wtorek 16.4.2019	Płatki czekoladowe na mleku 250ml Pieczywo mieszane maselkiem kielbasą żywiecka warzywa Herbatka owocowa bez cukru 150 ml 1,3,7,	Zupa ogórkowa 250ml Kuleczki mięsne z mozzarellą z sosem pomidorowo- bazyliowym, 100 g ryż gotowany 100g, colesław 50 g Kompot owocowy bez cukru 150 ml	Bułeczka pszenna z dżemem Herbatka owocowa bez cukru 150ml
Środa 17.4.2019	Płatki jaglane na mleku 150 ml Kanapeczki z mieszanym pieczywkiem ziarnistym razowym i wiejskim z maselkiem i żółtym serkiem oraz warzywami Herbatka owocowa bez cukru 150 ml 1,3,7,	Zupa zacierkowa 250 ml Pierogi z serem Surówka z marchewki 50 g Kompot owocowy bez cukru 150 ml 1,3,7,	Jogurt naturalny z crunchy Owoc
Czwartek 18.4.2019	Domowa owsianka z musem owocowym na mleku 150ml Kanapki z mieszanym pieczywem i domowym pasztetem i ogórek Herbatka owocowa bez cukru 1,3,7,	Krem z białych warzyw 250 ml Soczysta pierś z kurczaka 60 g, ziemniaczki gotowane 100g, surówka 50 g Kompot owocowy bez cukru 150 ml	Naleśniki z serem Owoc Herbatka owocowa bez cukru 150 ml
Piątek 19.4.2019	Płatki żytnie na mleku 150 ml Kanapeczki z mieszanym pieczywem ziarnistym wiejskim i białym z pastą z serka topionego Herbatka owocowa bez cukru 150 ml 1,3, 4,7,	Rosół z makaronem 250 ml Paluszki rybne 3 szt , ziemniaczki gotowane 100 g, surówka z kapusty kiszonej 50 g Kompot owocowy bez cukru 150 ml 3, 4	Babka wielkanocna Owoc Herbatka owocowa bez cukru 150 ml

Numery alergenów występujących w posiłkach:

- Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica, kamut).
 - Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
 - Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
 - Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
 - Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie).
 - Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
 - Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
 - Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie).
 - Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
 - Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
 - Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
 - Dwutlenek siarki.
 - Łubin (produkty przygotowane na ich bazie).
 - Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie).
- Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylika, zioła prowansalskie, , Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy.