



	PONIEDZIAŁEK 08.04	WTOREK 09.04	ŚRODA 10.04	CZWARTEK 11.04	PIĄTEK 12.04
<b>Ś N I A D A N I E</b>	Pieczycwo bezglutenowe, parówki z szynki, ketchup, pomidor, masło <b>(mleko)</b>  Kawa bezglutenowa <b>(mleko)</b>  200ml	Pieczycwo bezglutenowe z białym serem i papryką <b>(mleko)</b> lub z dżemem, masło <b>(mleko)</b>  Herbata z cytryną  200ml	Płatki ryżowe z mlekiem <b>(mleko)</b>  25g/150ml/20g Pieczycwo bezglutenowe z pastą z makreli <b>(ryby/mleko)</b> , ogórek, pomidor, szczypiorek, masło <b>(mleko)</b> Kakao <b>(mleko)</b>  200ml	Płatki kukurydziane z mlekiem <b>(mleko)</b>  30g/200ml Sałatka jarzynowa <b>(seler/jaja)</b> Pieczycwo bezglutenowe z kiełbasą suchą krakowską, masło <b>(mleko)</b> Herbata owocowa  200ml	Pieczycwo bezglutenowe z pasztem z żurawiną <b>(seler/pszenica)</b> , ogórek, papryka, masło <b>(mleko)</b>  Bawarka <b>(mleko)</b>  200ml
<b>Z U P A</b>	Kapuśniak z ziemniakami, kiełbasą i koperkiem <b>(seler)</b>  220ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami <b>(seler)</b>  220ml	Krem z cukinii z prażonymi ziarnami słonecznika <b>(seler)</b>  220ml	Rosół z makaronem bezglutenowym <b>(seler)</b>  220ml	Krem z ciecierzycy z ziarnami sezamu <b>(sezam)</b>  220ml
<b>OWOC</b>	Winogrono	Banan	Jabłko	Melon	Gruszka
<b>I I D A N I E</b>	Makaron bezglutenowy z sosem bolognese <b>(mleko)</b> Mix sałat zielonych z ziołowym sosem  220g/60g Kompot owocowy  200ml	Kurczak w sosie śmietanowym z ziołami <b>(mleko)</b> Ryż basmati Surowka z białej kapusty Mix warzyw na parze  60g/150g/55g/20g Sok jabłkowy  200ml	Naleśniki bezglutenowe z serem, polewa jogurtowa z nutką cynamonu <b>(jaja/mleko)</b> Marchewka tarta z jabłkiem  220g/60g Kompot z truskawek  200ml	Fileciki z dorsza w panierce bezglutenowej <b>(ryby)</b> Ziemniaki puree Surówka z kapusty kiszzonej i marchewki Brukselka na parze  60g/150g/25g/30g Woda z miętą i cytryną  200ml	Bezglutenowe pierogi ruskie z cebulką i śmietaną <b>(mleko)</b> Colesław z domowym sosem <b>(jaja)</b>  220g/60g Herbata miętowa  200ml
<b>D E S E R</b>	Gruszka  1 szt.	Kolorowa galaretka  150g	Ciasteczka bezglutenowe z żurawiną  100g	Sałatka owocowa z bakaliami <b>(orzechy)</b>  150g	Wafle ryżowe z dżemem  2szt.

Pogrubioną kursywą oznaczono alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. W zakładzie produkcyjnym używa się: z b o ż a z a w i e r a j ą c e gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy.

Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wyżej wymienionych alergenów

Opracowano przez dietetyka  
mgr Dorota Tarczyńska



	PONIEDZIAŁEK 15.04	WTOREK 16.04	ŚRODA 17.04	CZWARTEK 18.04	PIĄTEK 19.04
Ś N I A D A N I E	Pieczywo bezglutenowe z pastą z twarogu <b>(mleko)</b> , rzodkiewka, ogórek, masło <b>(mleko)</b>	Płatki owsiane na mleku <b>(mleko)</b>  10g/200ml/20g Pieczywo bezglutenowe z jajkiem <b>(jaja)</b> , ogórek kiszony, rukola, masło <b>(mleko)</b>	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi <b>(mleko)</b>  30g/200ml Pieczywo bezglutenowe z pieczoną pierśią z kurczaka i warzywami (sałata/papryka), masło <b>(mleko)</b>	Pieczywo bezglutenowe z pastą z tuńczyka ze szczypiorkiem <b>(ryby/jaja/mleko)</b> , ogórek kiszony Kawa zbożowa bezglutenowa <b>(mleko)</b>	Makaron kukurydziany na mleku z nutką wanilii <b>(mleko)</b>  30g/200ml Pieczywo bezglutenowe z serem żółtym <b>(mleko)</b> , ogórek, sałata, masło <b>(mleko)</b>
	Herbata czarna z cytryną  200ml	Herbata z melissy  200ml	Herbata Rooibos  200ml	200ml	Kakao <b>(mleko)</b>  200ml
Z U P A	Krem z dyni <b>(seler/mleko)</b>  220ml	Krem z kalafiora z ziarnami słonecznika <b>(seler/mleko)</b>  220ml	Krem paprykowy <b>(seler/mleko)</b>  220ml	Pomidorowa z ryżem <b>(seler/mleko)</b> , wywar warzywny  220ml	Barszcz ukraiński z ziemniaczkami <b>(seler/mleko)</b>  220ml
OWOC	Jabłko	Gruszka	Marchewka do chrupania	Banan	Melon
I I D A N I E	Ryż zapiekany z jabłkami i cynamonem, polewa jogurtowa <b>(mleko)</b> Surówka z marchewki i jabłka  220g/30g/20g Kompot truskawkowy 200ml	Udko z kurczaka pieczone z ziołami Ziemniaki puree <b>(mleko)</b> Surówka z czerwonej kapusty z natką pietruszki Duszona marchewka 60g/150g/20g/40g Woda z miętą i cytryną 200ml	Makaron bezglutenowy z gulaszem z łopatki Surówka z ogórka kiszzonego i cebulki Kalafior na parze 60g/150g/30g/60g Sok jabłkowy 200ml	Pulpety z mięsa mieszanego z sosem koperkowym <b>(mleko/jaja)</b> Kasza gryczana Marchewka tarta z jabłkiem Buraczki na ciepło 60g/150g/25g/20g Herbata miętowa 200ml	Krokiety ziemniaczane bezglutenowe z sosem pieczarkowym <b>(jaja/mleko)</b> Surówka z kapusty piekińskiej, kukurydzy i papryki 220g/50g Kompot owocowy 200ml
	Kiesiel owocowy  150g	Słodkie "jajko sadzone" <b>(mleko)</b>  120g	Koktajl owocowy <b>(mleko)</b> , chrupki kukurydziane  200ml/2szt.	Wafel ryżowy z dżemem  1szt./5g	Jabłko  1szt.

Pogrubioną czcionką oznaczono alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. W zakładzie produkcyjnym używa się: z b o ż a z a w i e r a j ą c e gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy.

Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wyżej wymienionych alergenów

Opracowano przez dietetyka mgr Dorota Tarczyńska