

MENU STYCZEŃ 2021

Tydzień 1: 07- 08.01.2021				
Dni tygodnia	Śniadanie	Obiad: zupa	Obiad: II danie	Podwieczorek
Czwartek 07.01.2021	Pieczewo mieszane wiejskie i żytnie 1) z masłem 7), szynką delikatesową z kurczaka, żółtym serem 7), kiełki, herbata z mlekiem 7	Krupnik 9) na mięsie wieprzowym z ziemniakami i kaszą jęczmienną 1).	Bitki duszone w sosie własnym 1), kasza gryczana, surówka z czerwonej kapusty.	Koktajl brzoskwiowy na bazie jogurtu naturalnego 7), mandarynka.
Piątek 08.01.2021	Bułka grahamka 1) z masłem 7), pastą z makreli i twarogu 4)7), szynką z Pasieki, ogórek, herbata z mlekiem 7	Jarzynowa 9) na wywarze warzywnym z ziemniakami i śmietaną 7).	Pulpet z mintaja 1)4) w sosie pomidorowym, ryż na sypko, kapusta kiszona.	Cząstka gruszki, marchewka- słupki.

Tydzień 2: 11-15.01.2021				
Dni tygodnia	Śniadanie	Obiad: zupa	Obiad: II danie	Podwieczorek
Poniedziałek 11.01.2021	Pieczywo mieszane wiejskie i razowe 1) z masłem 7), szynką wieprzową, serem żółtym 7) , sałata, herbata z mlekiem 7	Wiejska 9) z kiełbasą i ziemniakami.	Pierogi z białym serem i śmietaną 1)7).	Jabłko, ogórek świeży- słupki.
Wtorek 12.01.2021	Kasza jaglana z owocami, pieczywo żytnie 1) z masłem 7), twarożkiem wiejskim 7), rzodkiewka, herbata z mlekiem 7).	Brokułowa 9) na skrzydle z indyka z ziemniakami i śmietaną 7).	Pierś z kurczaka w białym sosie 1)7), kasza jęczmienna 1), surówka z kapusty pekińskiej, papryki i kukurydzy w ziołowym dresingu.	Kisiel, winogrona.
Środa 13.01.2021	Pieczywo mieszane wiejskie i różności 1) z masłem 7), kurczakiem gotowanym, białym serem 7), pomidor, kakao 7)	Kapuśniak 9) na mięsie wieprzowym z ziemniakami.	Spaghetti 1) bolognese.	Ciasto z owocami 1), częśćka gruszki.
Czwartek 14.01.2021	Płatki kukurydziane z mlekiem 7), pieczywo żytnie 1) z masłem 7), szynką z Komina, papryka.	Rosół 9) z kury z makaronem 1).	Kotlet schabowy 1), puree ziemniaczane 7), marchewka duszona.	Koktajl truskawkowy na bazie jogurtu naturalnego 7), częśćka banana.
Piątek 15.01.2021	Pieczywo mieszane wiejskie i graham 1) z masłem 7), pastą jajeczno- serową 3)7), szynką delikatesową z kurczaka, szczypiorek, herbata z mlekiem 7).	Owocowa z makaronem i śmietaną 1)7).	Paluszki rybne 1)4), puree ziemniaczane 7), surówka z marchewki, jabłka i pora w śmietanie 7).	Budyń 7), częśćka pomarańczy.

Tydzień 3: 18-22.01.2021				
Dni tygodnia	Śniadanie	Obiad: zupa	Obiad: II danie	Podwieczorek
Poniedziałek 18.01.2021	Pieczyno mieszane wiejskie i razowe 1)z masłem 7), serkiem śmietankowym 7), kiełbasą drobiową, sałata, herbata z mlekiem 7).	Krupnik 9) na udźcu z kurczaka z kaszą jęczmienną 1) i ziemniakami.	Penne w sosie napoli z tartym serem 1)7).	Gruszka, marchewka- słupki.
Wtorek 19.01.2021	Jajecznica na mleku 3)7), piezyno żytnie 1)z masłem 7), szynką wieprzową, rzodkiewka, herbata z mlekiem 7).	Ogórkowa 9) na udźcu z indyka z ziemniakami i śmietaną 7).	Kurczak pieczony, ziemniaki z wody, surówka coleslaw 7).	Deser ryżowy na mleku 7), winogrona.
Środa 20.01.2021	Pieczyno mieszane wiejskie i różnaitości 1)z masłem 7), pasztetem pieczonym, serem żółtym 7), papryka, kawa zbożowa z mlekiem 1)7).	Pomidorowa 9) na skrzydle z indyka z ryżem i śmietaną 7).	Naleśniki z twarogiem, brzoskwinia i śmietaną 1)3)7).	Galaretka owocowa, cząstka banana.
Czwartek 21.01.2021	Kasza manna na mleku 1)7), piezyno żytnie 1)z masłem 7), szynką delikatesową z kurczaka, ogórek.	Barszcz czerwony 9) na mięsie wieprzowym z ziemniakami i śmietaną 7).	Nuggetsy 1), puree ziemniaczane 7), surówka z kapusty pekińskiej w sosie ziołowo-śmietanowym 7).	Jogurt naturalny z musli 7)1), cząstka pomarańczy.
Piątek 22.01.2021	Bułka grahamka 1) z masłem 7), pastą z makreli i twarogu 4)7), szynką z Pasieki,	Jarzynowa 9) na wywarze warzywnym z	Pulpet z morszczuka z delikatnym sosie śmietanowo- chrzanowym 1)4)7),	Cząstka gruszki, chrupki kukurydziane.

	szczypiorek, herbata z mlekiem 7).	ziemniakami i śmietaną 7).	ryż na sypko, kapusta kiszona.	
--	------------------------------------	----------------------------	--------------------------------	--

Tydzień 4: 25-29.01.2021				
Dni tygodnia	Śniadanie	Obiad: zupa	Obiad: II danie	Podwieczorek
Poniedziałek 25.01.2021	Pieczyno mieszane wiejskie i razowe 1) z masłem 7), twarożkiem wiejskim 7), szynką z Komina, sałata, herbata z mlekiem 7).	Fasolowa 9) na skrzydle z indyka z ziemniakami i śmietaną 7).	Pierogi 1) z mięsem i duszoną cebulką.	Budyń 7), mandarynka.
Wtorek 26.01.2021	Parówki, piezyno żytnie 1) z masłem 7), pastą twarogową 7), ogórek, herbata z mlekiem 7).	Pomidorowa 9) na mięsie wieprzowym z makaronem i śmietaną 1)7).	Gulasz 1) z udźca z indyka, kasza gryczana, buraczki tarte z jabłkiem i cebulką.	Koktajl bananowy na bazie jogurtu naturalnego 7), cząstka kiwi.
Środa 27.01.2021	Pieczyno mieszane wiejskie i różności 1) z masłem 7), szynką wieprzową, żółtym serem 7), rzodkiewka, kakao 7).	Żurek 1)7)9) z białą kiełbasą i ziemniakami.	Kluski leniwe z masłem i bułką tartą 1)3)7), surówka z marchewki i jabłka.	Kisiel, winogrona.
Czwartek 28.01.2021	Płatki kukurydziane z mlekiem 7), piezyno żytnie 1) z masłem 7), szynką delikatesową z kurczaka, papryka.	Rosół 9) z kury z makaronem 1).	Pierś z kurczaka w panierce 1), puree ziemniaczane 7), surówka z selera 9) i jabłka w śmietanie 7).	Ciasto marchewkowe 1), cząstka gruszeki.

Piątek 29.01.2021	Pieczyno mieszane wiejskie i graham 1) z masłem 7), pastą jajeczno-serową 3)7), kiełbasą drobiową, szczypiorek, herbata z mlekiem.	Jarzynowa 9) na wywarze warzywnym z ziemniakami i śmietaną 7).	Paluszki rybne 1)4), ryż na sypko, surówka z kapusty pekińskiej w śmietanie 7).	Kasza manna na mleku z kleksem owocowym 1)7), cząstka jabłka.
----------------------	--	--	---	---

WYKAZ POTRAW I SPIS PRODUKTÓW STYCZEŃ 2021

PIECZYWO:

wiejskie 35 g: mąka pszenna 58%, woda, mąka żytnia 42%, płatki ziemniaczane, drożdże, sól

żytnie 20 g: mąka żytnia, woda, mąka pszenna, drożdże

razowe 20 g: mąka żytnia razowa 10%, woda, mąka żytnia 90%, mąka pszenna, drożdże, sól

graham 20 g: mąka pszenna graham, mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól

bulka grahamka 40 g: mąka pszenna graham 41%, mąka pszenna, woda, drożdże, mąka żytnia, sól, cukier, ekstrakt słodu jęczmiennego

Pieczyno jest produkowane na naturalnym zakwasie.

DODATKI ŚNIADANIOWE:

Pasta jajeczno-serowa 20 g: jajka, ser gouda, jogurt naturalny

Pasta z makreli i twarogu 20 g: makrela wędzona (zmiksowana), twaróg biały, jogurt naturalny

Pasta twarogowa 20 g: mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii mlekowych, śmietana 12 %

Serek śmietankowy 15 g: serek śmietankowy, sól, białka mleka

Twarożek wiejski 30 g: twaróg, śmietanka pasteryzowana, sól

Twarożek grani 30 g: twaróg, śmietanka pasteryzowana, sól

Twaróg (biały ser) 30 g: mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii mlekowych

Dżem 100% owoców 20 g: wiśnie (truskawki, brzoskwinie) zagęszczony sok jabłkowy, pektyny

Powidła śliwkowe 20 g: śliwki węgierki, cukier, cynamon

Płatki kukurydziane 20 g: płatki kukurydziane: Lubella catering- mąka kukurydziana, ekstrakt słodowy jęczmienny, cukier, sól, barwniki: karoteny, karmel.

Płatki owsiane 10 g: 100% płatki owsiane

Kasza jaglana 10 g: kasza jaglana 100%

Kasza manna 10 g: otrzymana z ziarna pszenicy 100%

Ser żółty gouda 20 g: mleko pasteryzowane, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia; substancja konserwująca: azotan potasu;; barwnik: annato. Produkt może zawierać pochodne jaj.

Kawa zbożowa 1 g: Inka zboża 72% (jęczmień, żyto), cykoria, burak cukrowy - prażone

Kakao 1g: Deco Morreno: Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%)

Kielki 1 g: Vital fresh

Wędliny:

Szynka delikatesowa z kurczaka 20 g: Produkt drobiowy, grubo rozdrobniony, parzony w osłonce nie jadalnej. Składniki: mięso z piersi kurcząt (89%),woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy, ekstrakt przypraw, aromaty ,przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt może zawierać soję, gorczycę, pochodne mleka (w tym laktozę).

Szynka wieprzowa 20 g: 98% mięsa wieprzowego z szynki, sól, glukoza, cukier, ekstrakt drożdżowy, ekstrakty przypraw, kultury starterowe bakterii.

Szynka z Pasieki 20 g: filet z kurczaka 78%, udka z kurczaka 18%, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca azotyn sodu. Produkt bezglutenowy.

Szynka z Komina 20 g: mięso wieprzowe (87%), woda, sól, cukier, ekstrakty przypraw, aromaty, substancja konserwująca azotyn sodu.

Kurczak gotowany 20 g: mięso z piersi kurczaka (90%), woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca azotyn. Produkt może zawierać soję, gorczycę pochodne mleka (w tym laktozę).

Kielbasa drobiowa 20 g: mięso z piersi kurczaka 93%, woda, sól, białko *sojowe*, przyprawy (zawierają *gorczycę*), ekstrakty I aromaty przypraw (w tym dymu wędzarniczego), przeciwutleniacz: askorbinian sodu, cukier, dekstroza, substancja konserwująca: azotyn sodu.

Kielbasa swojska 20 g: mięso wieprzowe, mięso drobiowe, tłuszcz wieprzowy, sól, przyprawy, cukier

Biała kielbasa 10 g: mięso wieprzowe 92%, woda, sól, ekstrakty przypraw, przyprawy, jelita wieprzowe

Pasztet pieczony 25 g: mięso wieprzowe mielone, wątróbka drobiowa mielona, cebula, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz, majeranek, marchewka, pietruszka, słonina.

Parówki z szynki (Nowak) 35 g: mięso z szynki wieprzowej 94 %, skrobia ziemniaczana, woda, sól, regulatory kwasowości, ekstrakty przypraw, aromaty, ekstrakt drożdży, substancja konserwująca. Produkt może zawierać soję, gorczycę pochodne mleka (w tym laktozę).

ZUPY:

Kalafiorowa na skrzydle z indyka z ryżem i śmietaną: skrzydła z indyka, woda, liść laurowy, sól, cebula, marchew, pietruszka, seler, por, koperek, kalafior, ryż paraboliczny, śmietana 18%

Pomidorowa na udkach z kurczaka z makaronem i śmietaną: udka z kurczaka, woda, liść laurowy, sól, marchew, pietruszka, seler, por, koncentrat pomidorowy, , makaron Lubella (mąka z pszenicy durum), śmietana 18%

Krupnik na mięsie wieprzowym z kaszą jęczmienną i ziemniakami: woda, mięso wieprzowe, liść laurowy, sól, pieprz, cebula, marchew, pietruszka, seler, por, kasza jęczmienna, ziemniaki

Jarzynowa na wywarze warzywnym z ziemniakami i śmietaną: woda, liść laurowy, czosnek, sól, marchew, pietruszka, seler, por, brokuł, kalafior, ziemniaki, olej rzepakowy, śmietana 18%

Wiejska z kielbasą i ziemniakami: mięso wieprzowe, kielbasa podwawelska, woda, liść laurowy, sól, cebula, por, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki

Brokułowa na skrzydle z indyka z ziemniakami i śmietaną: skrzydła z indyka, woda, liść laurowy, sól, cebula, por, marchew, pietruszka, seler, brokuł, ziemniaki, śmietana 18%

Kapuśniak na mięsie wieprzowym z ziemniakami: mięso wieprzowe, woda, cebula, liść laurowy, sól, marchew, pietruszka, seler, por, kapusta biała, koperek, ziemniaki

Rosół z kury z makaronem: kura rosółowa, woda, liść laurowy, sól, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, makaron Lubella (mąka z pszenicy durum)

Owocowa z makaronem i śmietaną: woda, wiśnie, porzeczkę, truskawki, makaron Lubella (mąka z pszenicy durum), mąka pszenna, cukier, sól, śmietana 18 %

Krupnik na udkach z kurczaka z kaszą jęczmienną i ziemniakami: woda, udka z kurczaka, liść laurowy, sól, pieprz, cebula, marchew, pietruszka, seler, por, kasza jęczmienna, ziemniaki

Ogórkowa na udźcu z indyka z ziemniakami i śmietaną: udziec z indyka, woda, liść laurowy, sól, marchew, pietruszka, seler, por, ogórki kiszzone, ziemniaki, śmietana 18%

Pomidorowa na skrzydle z indyka z ryżem i śmietaną: skrzydła z indyka, woda, liść laurowy, sól, marchew, pietruszka, seler, por, koncentrat pomidorowy, ryż paraboliczny, śmietana 18%

Barszcz czerwony na mięsie wieprzowym z ziemniakami i śmietaną: mięso wieprzowe, woda, liść laurowy, sól, marchew, pietruszka, seler, por, buraki, ziemniaki, śmietana 18%

Fasolowa na skrzydle z indyka z ziemniakami i śmietaną: skrzydła z indyka, woda, liść laurowy, sól, marchew, pietruszka, seler, por, fasolka szparagowa, ziemniaki, śmietana 18%

Pomidorowa na mięsie wieprzowym z makaronem i śmietaną: mięso wieprzowe, woda, liść laurowy, sól, marchew, pietruszka, seler, por, koncentrat pomidorowy, , makaron Lubella (mąka z pszenicy durum), śmietana 18%

Żurek z białą kielbasą i ziemniakami: mięso wieprzowe, biała kielbasa, woda, zakwas żytni, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, śmietana 12 %

Gramówka składników zup:

ziemniaki 60 g, marchew 65 g, seler 10 g, pietruszka 10 g, por 5 g, śmietana 10 g, dodatek warzywny (brokuł, kalafior, kapusta, buraki: 60 g), mięso 10 g

II DANIA:

Makaron w sosie twarogowo- jogurtowym: makaron Lubella(mąka z pszenicy durum), jogurt naturalny, twaróg biały półtłusty, sól, cukier

Kotlet pożarski: mięso wieprzowo- drobiowe, sól, pieprz, bułka tarta, cebula, olej rzepakowy

Bitki duszone w sosie własnym: mięso wieprzowe, cebula, mąka pszenna, sól, pieprz, olej rzepakowy

Pierogi z białym serem i śmietaną: mąka pszenna, woda, twaróg biały półtłusty, śmietana 12 %, sól, cukier, olej rzepakowy

Pierś z kurczaka w białym sosie: filet z piersi kurczaka, śmietana 30%, mąka pszenna, zioła prowansalskie, sól, pieprz, olej rzepakowy

Spaghetti bolognese: mięso wieprzowe, makaron Lubella (mąka z pszenicy durum), sól, pieprz, koncentrat pomidorowy, marchew, zioła prowansalskie, olej rzepakowy

Kotlet schabowy: mięso wieprzowe, sól, pieprz, olej rzepakowy, bułka tarta

Penne w sosie napoli z tartym serem: makaron penne, sos pomidorowy, marchew, pomidory, ser żółty gouda

Kurczak pieczony: pałki kurczaka, sól, pieprz, tymianek, olej rzepakowy

Naleśniki z twarogiem, brzoskwinią i śmietaną: mleko 2% spożywcze homogenizowane, woda, jajka, mąka pszenna, sól, twaróg, brzoskwinie, olej rzepakowy, śmietana 18%

Nugettsy: filet z piersi kurczaka, bułka tarta, olej rzepakowy, sól, pieprz

Pierogi z mięsem i duszoną cebulką: mięso wieprzowe, mąka pszenna, cebula, sól, pieprz, olej rzepakowy

Gulasz z udźca z indyka: udziec z indyka, marchew, pietruszka, cebula, sól, pieprz, mąka pszenna, olej rzepakowy

Kluski leniwe z masłem i bułka tartą: twaróg półtłusty, jajka, mąka pszenna, sól, cukier, masło, bułka tarta

Pierś z kurczaka w panierce: filet z piersi kurczaka, bułka tarta, sól, pieprz, olej rzepakowy

Pulpet z minaja w sosie pomidorowym: filet z minataja, sól, pieprz, bułka tarta, koperek, koncentrat pomidorowy

Paluszki rybne: flety z minataja (65%) (mrożone na morzu, bezpośrednio po połowie, z certyfikowanych łowisk MSC), mąka pszenna, olej słonecznikowy (z pierwszego tłoczenia, nieekstrahowany chemicznie), woda, skrobia ziemniaczana (niemodyfikowana chemicznie), sól (bez substancji przeciwbrylających), przyprawy (papryka i kurkuma), drożdże

Pulpet z morszczuka w delikatnym sosie śmietanowo- chrzanowym: filet z morszczuka, sól, pieprz, bułka tarta, koperek, mleko 2% spożywcze homogenizowane, śmietana 12 %, chrzan tarty, sok z cytryny, olej rzepakowy

Makarony: Lubella catering- 100% pszenicy durum

Lubella - pełne ziarno- mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista

Ziarna Natury- mąka pełnoziarnista z pszenicy durum

Ryż: paraboliczny

Brązowy

Gramówka składników drugich dań:

Ziemniaki 150 g

Ryż 60 g

Makaron 50 g

Mięso 80 g

Surówka 80 g

Naleśniki 150 g

Pierogi 150 g

Ryba 80 g

SURÓWKI:

Buraczki: tarte buraczki, sól, pieprz, ocet

Z czerwonej kapusty: kapusta czerwona, olej rzepakowy, sól, cukier, sok z cytryny

Kapusta kiszona: kapusta kiszona, marchewka, natka pietruszki, olej rzepakowy, cukier

Kapusty pekińskiej, papryki i kukurydzy w zielonym dresingu: kapusta pekińska, papryka, kukurydza, koperek, sól, cukier, sok z cytryny, olej rzepakowy

Marchewka duszona: : marchew, cukier, sól, masło roślinne

Marchewki, jabłka i pora w śmietanie: marchew, jabłka, por, śmietana 12 %, cukier, sok z cytryny

Coleslow: kapusta biała, marchew, natka pietruszki, olej rzepakowy, śmietana 12%, sól, pieprz

Z kapusty pekińskiej w sosie ziołowo- śmietanowym: kapusta pekińska, natka pietruszki, , olej rzepakowy, sok z cytryny, zioła prowansalskie, śmietana 18 %

Buraczki tarte z jabłkiem i cebulką: buraki gotowane, jabłko, cebula, sól, pieprz, olej rzepakowy

Marchewki i jabłka: marchew, jabłka, cukier, sok z cytryny

Selera i jabłka w śmietanie: seler, jabłko, śmietana 12 %, cukier, sok z cytryny

Z kapusty pekińskiej w śmietanie: kapusta pekińska, zioła prowansalskie, śmietana 12 %

PODWIECZORKI:

Jogurt naturalny 150 ml: mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz L. acidophilus i Bifidobacterium lactis

Kisiel owocowy 150 ml: sok owocowy, woda, cukier, skrobia ziemniaczana.

Budyń czekoladowy 150 ml: skrobia ziemniaczana, cukier, kakao, żółtka jaj, mleko

Koktajl brzoskwiniowy na bazie jogurtu naturalnego: jogurt naturalny, brzoskwinie

Koktajl truskawkowy na bazie jogurtu naturalnego: jogurt naturalny, truskawki

Koktajl bananowy na bazie jogurtu naturalnego: jogurt naturalny, banan

Deser ryżowy na mleku: ryż paraboliczny, mleko 2% spożywcze homogenizowane, śmietanka 30%, cukier, sól, cynamon

Galaretka owocowa: wiśnie, cukier, żelatyna

Kasza manna z kleksem owocowym: kasza manna, mleko pasteryzowane, sól, cukier, sok owocowy-wiśniowy

Jogurt z musli: jogurt naturalny, musli (płatki pszenne, płatki owsiane pełnoziarniste)

Jogurt z owocami: jogurt naturalny, banan, jabłko, gruszka

Wafelek ryżowy 20 g: ryż brązowy 100%

Chrupki kukurydziane 15 g: kaszka kukurydziana 100%

Ciasto z owocami: mąka pszenna, olej rzepakowy, soda oczyszczona, jabłka, cukier, cynamon

Ciasto marchewkowe: mąka pszenna, olej rzepakowy, soda oczyszczona, marchew, cukier, cynamon

Informujemy, że potrawy (z wyjątkiem naleśników i kotletów mielonych) przygotowujemy w piecu konwekcyjno- parowym.

Dodatek soli i cukru w potrawach przygotowywanych jest minimalny.

Tabela średniej kaloryczności dziennej z tygodnia

	I tydzień	II tydzień	III tydzień	IV tydzień
Kalorie	1070	1120	1100	1080
Białko	36	34	37	38
Tłuszcze	35	34	38	33
Węglowodany	141	137	140	139

Szanowni Państwo,

Informujemy, że potrawy przez nas przygotowywane jak i produkty gotowe, z których korzystamy zawierają lub mogą zawierać poniższe alergeny:

- 1). Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz) oraz produkty pochodne.
- 2). Skorupiaki I produkty pochodne.
- 3). Jaja i produkty pochodne.
- 4). Ryby i produkty pochodne.
- 5). Orzeszki ziemne (arachidowe) I produkty pochodne.
- 6). Soja i produkty pochodne.
- 7). Mleko i produkty pochodne.
- 8). Orzechy.
- 9). Seler i produkty pochodne.
- 10). Gorczyca i produkty pochodne.
- 11). Nasiona sezamu i produkty pochodne.
- 12). Dwutlenek siarki oraz siarczyny.
- 13). Łubin i produkty pochodne.
- 14). Mięczaki i produkty pochodne.

*Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe (np. kakao, herbata, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać **śladowe ilości alergenów**: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorzycy.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:

Ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, pieprz czarny.

Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorzycy.

UWAGA

Przypominamy jednocześnie, że w żywieniu dziecka nie powinno się ograniczać produktów alergizujących, chyba, że występuje wyraźne wskazanie lekarza.

