

MENU GRUDZIEŃ 2023

Tydzień 1				
Dni tygodnia	Śniadanie	Obiad: zupa	Obiad: II danie	Podwieczorek
Piątek 01.12.2023	Pieczywo mieszane wiejskie i graham 1) z masłem 7), pastą jajeczno- serową 3)7), szynką delikatesową z kurczaka, rzodkiewka, herbata z mlekiem 7).	Krem z białych warzyw 9) na wywarze warzywnym 7).	Pulpety z morszczuka w sosie pomidorowo-śmietanowym 1)3)4)7), kasza jęczmienna 1), surówka z marchewki, jabłka i pora w śmietanie 7).	Banan, cząstka kiwi.

Tydzień 2				
Dni tygodnia	Śniadanie	Obiad: zupa	Obiad: II danie	Podwieczorek
Poniedziałek 04.12.2023	Pieczyno mieszane wiejskie i razowe 1) z masłem 7), serkiem śmietankowym 7), kurczakiem gotowanym, sałata, herbata z mlekiem 7).	Minestrone 9) na udkach z kurczaka.	Pierogi mięsem 1) i duszoną cebulką.	Koktajl brzoskwiowy na bazie jogurtu naturalnego 7), cząstka pomarańczy.
Wtorek 05.12.2023	Płatki kukurydziane z mlekiem 7), piezyno żytnie 1) z masłem 7), szynką z Komina, papryka.	Barszcz czerwony 9) na mięsie wieprzowym z ziemniakami i śmietaną 7).	Kurczak pieczony, puree ziemniaczane 7), surówka z białej kapusty.	Jabłko, chrupki kukurydziane.
Środa 06.12.2023	Pieczyno mieszane wiejskie i różności 1) z masłem 7), kiełbasą drobiową, serem żółtym 7), pomidor, herbata z mlekiem 7).	Żurek 9) z białą kiełbasą i ziemniakami.	Naleśniki z twarogiem, brzoskwinia i śmietaną 1)3)7).	Gruszka, marchewka- słupki.
Czwartek 07.12.2023	Jajecznica na mleku 3)7), piezyno żytnie 1) z masłem 7), szynką wieprzową, rzodkiewka, herbata z mlekiem 7).	Rosół z kury 9) z makaronem 1).	Bitki wieprzowe 1) duszone w sosie własnym, kasza pęczak 1), surówka z selera 9) i jabłko w śmietanie 7).	Jogurt naturalny z owocami 7), cząstka kiwi.
Piątek 08.12.2023	Pieczyno mieszane wiejskie i graham 1) z masłem 7), pastą z makreli i twarogu 4)7), szynką z Pasieki, ogórek, herbata z mlekiem 7).	Kapuśniak 9) na wywarze warzywnym z ziemniakami.	Makaron z łososiem i szpinakiem w sosie śmietanowym 1)4)7).	Ciasto czekoladowe z gruszką 1)3), śliwka.

Tydzień 3				
Dni tygodnia	Śniadanie	Obiad: zupa	Obiad: II danie	Podwieczorek
Poniedziałek 11.12.2023	Pieczyno mieszane wiejskie i rozmaitości 1) z masłem 7), twarogiem grani 7), kiełbasą drobiową, sałata, herbata z mlekiem 7).	Krupnik 9) na udźcu z indyka z kaszą jęczmienną 1) i ziemniakami.	Kluski leniwe z masłem i bułką tartą 1)3)7), surówka z marchewki i ananasa.	Kisiel owocowy, cząstka kiwi.
Wtorek 12.12.2023	Owsianka na mleku 1) 7), pieczywo żytnie 1) z masłem 7), kurczakiem gotowanym, pomidor.	Pomidorowa 9) na mięsie wieprzowym z makaronem 1) i śmietaną 7).	Nugettsy 1)3), ryż na sypko, surówka ze świeżego ogórka, rzodkiewki i szczypiorku w śmietanie 7).	Koktajl truskawkowy na bazie jogurtu naturalnego 7), cząstka gruszki.
Środa 13.12.2023	Pieczyno mieszane wiejskie i żytnie 1) z masłem 7), szynką delikatesową z kurczaka, pastą z twarogu 7), rzodkiewka, herbata z mlekiem 7).	Ogórkowa 9) na udkach z kurczaka z ziemniakami i śmietaną 7).	Bigos z cukinią i kiełbasą.	Kasza manna na mleku z sokiem owocowym 1)7), cząstka jabłka.
Czwartek 14.12.2023	Parówki, pieczywo żytnie 1) z masłem 7), serem żółtym 7), ogórek, herbata z mlekiem 7).	Fasolkowa 9) na skrzydle z indyka z ziemniakami.	Pulpety wieprzowe w sosie koperkowo-śmietanowym 1)3) 7), kasza jęczmienna 1), surówka z czerwonej kapusty.	Jogurt naturalny z musli 7)1), cząstka pomarańczy.
Piątek 15.12.2023	Pieczyno mieszane wiejskie i żytnie 1) z masłem 7), pastą jajeczno-serową3)7), kiełbasą drobiową, papryka, herbata z mlekiem 7).	Dyniowa- krem 9) na wywarze warzywnym ze śmietaną 7).	Kotlet z mintaja 1)3)4), puree ziemniaczane 7), kapusta kiszona.	Pankejki 1)3)7), mandarynka.

Tydzień 4				
Dni tygodnia	Śniadanie	Obiad: zupa	Obiad: II danie	Podwieczorek
Poniedziałek 18.12.2023	Pieczyno mieszane wiejskie i rozmaitości 1) z masłem 7), twarozkiem owocowym 7), szynką z Komina, sałata, herbata z mlekiem 7).	Jarzynowa 9) na skrzydle z indyka z ryżem i śmietaną 7).	Penne w sosie napoli z tartym serem 1) 7).	Budyń 3)7), cząstka gruszki.
Wtorek 19.12.2023	Kasza manna na mleku 1)7), pieczywo żytnie 1) z masłem 7), szynką delikatesową z kurczaka, rzodkiewka.	Soczewicowa 9) na udkach z kurczaka.	Kotlet schabowy 1)3), puree ziemniaczane 7), marchewka duszona z groszkiem.	Jogurt naturalny 7) z owocami, cząstka jabłka.
Środa 20.12.2023	Pieczyno mieszane wiejskie i żytnie 1) z masłem 7), pasztetem pieczonym 1), serem żółtym 7), pomidor, herbata z mlekiem 7).	Wiejska 9) z kiełbasą i ziemniakami.	Ryż z jabłkiem i cynamonem.	Koktajl bananowy na bazie jogurtu naturalnego 7), cząstka nektarynki.
Czwartek 21.12.2023	Jajecznica na mleku 3)7), pieczywo żytnie 1) z masłem 7), kiełbasą drobiową, papryka, herbata z mlekiem 7).	Rosół z kury 9) z makaronem 1).	Kotlet pożarski 1)3), ziemniaki z wody, surówka z czerwonej kapusty, selera 9) i jabłka w śmietanie 7).	Galaretka owocowa, mandarynka.
Piątek 22.12.2023	Pieczyno mieszane wiejskie i graham 1) z masłem 7), pastą z makreli i twarogu 4)7), szynką wieprzową, ogórek, herbata z mlekiem 7).	Barszcz czerwony 9) na wywarze warzywnym z ziemniakami i śmietaną 7) .	Pulpety z morszczuka w sosie chrzanowo-śmietanowym 1)3)4)7), kasza bulgur 1), surówka z białej rzodkwi, białej kapusty i koperku w śmietanie 7).	Ciasto 1) 3) dyniowe, cząstka pomarańczy.

Tydzień 5				
Dni tygodnia	Śniadanie	Obiad: zupa	Obiad: II danie	Podwieczorek
Środa 27.12.2023	Pieczywo mieszane wiejskie i razowe 1) z masłem 7), żółtym serem 7), szynką z Pasieki, sałata, herbata z mlekiem 7).	Pomidorowa 9) na udźcu z indyka z makaronem 1) i śmietaną 7).	Pierogi z owocami i śmietaną 1)7).	Jabłko, talarek ryżowy.
Czwartek 28.12.2023	Pieczywo mieszane wiejskie i żytnie 1) z masłem 7), szynką wieprzową, twarożkiem grani 7), rzodkiewka, herbata z mlekiem 7).	Jarzynowa 9) na udkach z kurczaka, z ziemniakami i śmietaną 7).	Pierś z kurczaka w białym sosie 1)7), kasza jęczmienna 1), coleslaw 7).	Banan, cząstka pomarańczy.
Piątek 29.12.2023	Pieczywo mieszane wiejskie i żytnie 1) z masłem 7), pastą jajeczno- serową 3)7), kurczakiem gotowanym, pomidor, herbata z mlekiem 7).	Krupnik 9) na wywarze warzywnym z kaszą jęczmienną 1) z ziemniakami.	Paluszki rybne 1)4), ziemniaki z wody, kapusta kiszona.	Mandarynka, chrupki kukurydziane.

WYKAZ POTRAW I SPIS PRODUKTÓW

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

rozmaitości 20 g: żyto krojone 60%, woda, mąka razowa, drożdże, sól

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

Pieczywo 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 z twarogu: twaróg półtłusty, śmietana 12 %, szczypiorek, sól, pieprz czarny

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

Konfitura owocowa 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.

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, bułka tarta.

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:

Krem z białych warzyw: woda, cebula, czosnek, olej rzepakowy, marchew, pietruszka, seler, por, kalafior, ziemniaki, sól, pieprz czarny, śmietana 18%

Minestrone na udkach kurczaka: udka z kurczaka, woda, marchewka, biała kapusta, cukinia, seler, pietruszka, ziemniaki, groszek zielony, czosnek, koncentrat pomidorowy, sól, pieprz

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

Żurek z białą kielbasą i ziemniakami: biała kielbasa, woda, ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, cebula, majeranek, sól, pieprz, liść laurowy, zakwas żytni

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

Kapuśniak na wywarze warzywnym z ziemniakami: woda, sól, pieprz, czosnek, kapusta biała, marchew, pietruszka, seler, por, koperek, ziemniaki, olej rzepakowy

Krupnik na udźcu z indyka z kaszą jęczmienną i z ziemniakami: udziec z indyka, woda, marchew, pietruszka, seler, por, kasza jęczmienna, ziemniaki, sól, pieprz, liść laurowy

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

Ogórkowa na udkach z kurczaka z ziemniakami i śmietaną: udka z kurczaka, woda, marchew, pietruszka, seler, por, koperek, ogórki kiszzone, ziemniaki, sól, śmietana 18%

Fasolkowa na skrzydle z indyka z ziemniakami : skrzydła z indyka, woda, sól, por, marchew, pietruszka, seler, fasolka szparagowa, ziemniaki, pieprz, liść laurowy

Dyniowa-krem na wywarze warzywnym ze śmietaną: woda, marchew, pietruszka, seler, dynia, ziemniaki, por, sól, czosnek, pieprz ziołowy, olej rzepakowy, śmietana 18 %

Jarzynowa na skrzydle z indyka z ryżem: skrzydła z indyka, woda, sól, pieprz, marchew, pietruszka, seler, por, kalafior, brokuł, koperek, ryż paraboliczny

Soczewicowa na udkach z kurczaka: udka z kurczaka, woda, sól, marchew, pietruszka, seler, por, soczewica, koncentrat pomidorowy, ziemniaki

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

Barszcz czerwony na wywarze warzywnym z ziemniakami i śmietaną: woda, liść laurowy, sól, marchew, pietruszka, seler, cebula, por, buraki, zakwas buraczany, ziemniaki, czosnek, śmietana 18%

Pomidorowa na udźcu z indyka z makaronem i śmietaną: udziec z indyka, woda, marchew, pietruszka, seler, cebula, sól, koncentrat pomidorowy, makaron Lubella (mąka z pszenicy durum), śmietana 18 %

Jarzynowa na udkach z kurczaka z ziemniakami i śmietaną: udka z kurczaka, woda, marchew, pietruszka, kalafior, brokuł, seler, por, ziemniaki, sól, pieprz, liść laurowy

Krupnik na wywarze warzywnym z ziemniakami i kaszą jęczmienną: woda, marchew, pietruszka, seler, cebula, kasza jęczmienna, sól, ziemniaki, liść laurowy, pieprz

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:

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

Kurczak pieczony: pałki kurczaka, sól, pieprz, zioła prowansalskie, olej rzepakowy

Naleśniki z twarogiem i brzoskwinia i śmietaną: mąka pszenna, twaróg półtłusty, jajka, sól, cukier, śmietana 12 %, brzoskwinie w syropie

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

Kluski leniwe z masłem i bułką tartą: twaróg półtłusty, jajka, mąka pszenna, masło, sól, cukier, śmietana 12 %, bułka tarta

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

Bigos z cukinią i kielbasą: kapusta biała, cukinia, marchew, cebula, sól, pieprz, kielbasa podwawelska, liść laurowy, ziele angielskie, olej rzepakowy

Pulpety wieprzowe w sosie koperkowo- śmietanowym: mięso mielone wieprzowe, marchew, cebula, sól, pieprz, koperek, śmietana 12 %, jajka, bułka tarta, mąka pszenna, olej rzepakowy

Penne w sosie napoli z tartym serem: makaron Lubella (mąka z pszenicy durum), marchew, koncentrat pomidorowy, sól, pieprz, zioła prowansalskie, ser gouda

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

Ryż jabłkiem i cynamonem: ryż paraboliczny, jabłka przecierane, cynamon

Kotlet pożarski: mięso mielone drobiowe, cebula, jajka, bułka tarta, sól, pieprz, olej rzepakowy

Pierogi z owocami i śmietaną: mąka pszenna, truskawki, sól, śmietana 12 %

Pierś z kurczaka w białym sosie: filet z piersi kurczaka, sól, pieprz czarny, zioła prowansalskie, śmietana 12 % mąka pszenna, olej rzepakowy

Pulpety z morszczuka w sosie pomidorowo- śmietanowym: filet z mintaja sól, pieprz, bułka tarta, jajka, cebula, natka pietruszki, marchew, koperek, chrzan, mąka pszenna, olej rzepakowy, śmietana 12 %

Makaron z łososiem i szpinakiem w sosie śmietanowym: makaron Lubella (mąka z pszenicy durum), filet z łososa, szpinak, śmietanka 30 %, sól, pieprz, natka pietruszki, olej rzepakowy

Kotlet z mintaja: filet z mintaja sól, pieprz, bułka tarta, jajka, olej rzepakowy

Pulpety z morszczuka w sosie chrzanowo- śmietanowym: filet z mintaja sól, pieprz, bułka tarta, jajka, cebula, natka pietruszki, marchew, koperek, chrzan, mąka pszenna, olej rzepakowy, śmietana 12 %

Paluszki rybne: flety z mintaja (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 przeciwzbrylających), przyprawy (papryka i kurkuma), drożdże

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:

Z marchewki, jabłka i pora w śmietanie: marchew, jabłka, sok z cytryny, cukier, śmietana 12 %

Z białej kapusty: kapusta biała, marchew, koperek, sól, cukier, sok z cytryny, olej rzepakowy

Z selera i jabłka w śmietanie: seler, jabłka, sok z cytryny, śmietana 12 %

Z marchewki i ananasa: marchewka, ananas, sok z cytryny

Z ogórka, rzodkiewki, szczypiorka w śmietanie: ogórek świeży, rzodkiewka, szczypiorek, sól, śmietana 12 %

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

Kapusta kiszona: kapusta kiszona, marchew, olej rzepakowy, natka pietruszki

Marchewka duszona z groszkiem: marchew, groszek zielony, mąka pszenna, sól, cukier

Z czerwonej kapusty, selera i jabłka w śmietanie: czerwona kapusta, seler, jabłka, sok z cytryny, sól, cukier, olej rzepakowy, śmietana 12 %

Z białej rzodkwi, białej kapusty i koperku w śmietanie: biała rzodkiew, biała kapusta, koperek, sól, śmietana 12 %

Coleslaw: kapusta biała, marchew, koperek, sól, cukier, sok z cytryny, olej rzepakowy, śmietana 12 %

PODWIECZORKI:

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

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.

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, bananowy

Ciasto dyniowe: mąka pszenna, dynia, olej rzepakowy, cukier, sól, soda oczyszczona, cynamon

Ciasto ze śliwkami: mąka pszenna, jajka, olej rzepakowy, proszek do pieczenia, cynamon, cukier, śliwki

Panejki: mąka pszenna, jajka, mleko, sól, cukier, olej rzepakowy

Deser ryżowy na mleku: ryż paraboliczny, mleko 1,5%, cukier waniliowy, cynamon

Kasza manna na mleku z sokiem owocowym: kasza manna, mleko 1,5%, sos wiśniowy

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

Jogurt naturalny z owocami: jogurt naturalny, musli (płatki pszenne), banan, gruszka

Wafelek ryżowy 20 g: ryż brązowy 100%

Chrupki kukurydziane 15 g: kaszka kukurydziana 100%

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	V tydzień
Kalorie	950	1075	1090	1050	1000
Białko	31	38	38	34	30
Tłuszcze	30	38	33	31	32
Węglowodany	134	138	138	136	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.

