

MENU KWIECIEŃ 2024

Tydzień 1				
Dni tygodnia	Śniadanie	Obiad: zupa	Obiad: II danie	Podwieczorek
Wtorek 02.04.2024	Pieczycwo mieszane wiejskie i rozmaitości 1) z masłem 7), żółtym serem 7), szynką z Komina, kielki, herbata z mlekiem 7).	Pomidorowa 9) na udkach z kurczaka z ryżem i śmietaną 7).	Pierogi 1) z owocami i śmietaną 7).	Jabłko, chrupki kukurydziane.
Środa 03.04.2024	Pieczycwo mieszane wiejskie i żytnie 1) z masłem 7), szynką delikatesową z kurczaka, twarogiem wiejskim 7), ogórek, herbata.	Jarzynowa 9) na udźcu z indyka z kaszą manną 1), ziemniakami i śmietaną 7).	Spaghetti bolognese 1).	Jogurt naturalny z musli 7)1), cząstka gruszki.
Czwartek 05.04.2024	Płatki kukurydziane z mlekiem 7), pieczywo żytnie 1) z masłem 7), szynką wieprzową, sałata.	Barszcz czerwony 9) na mięsie wieprzowym z ziemniakami i śmietaną 7).	Kurczak pieczony, ziemniaki z wody, surówka coleslow 7).	Banan, talarek ryżowy.
Piątek 06.04.2024	Pieczycwo mieszane wiejskie i razowe 1) z masłem 7), serkiem śmietankowym 7), kiełbasą drobiową, papryka, herbata z mlekiem 7).	Krupnik 9) na wywarze warzywnym z kaszą jęczmienną 1) i ziemniakami.	Filet z mintaja 1)3)4), ryż na sypko, surówka z marchewki i jabłka w śmietanie 7).	Koktajl truskawkowy na bazie jogurtu naturalnego 7), cząstka kiwi.

Tydzień 2				
Dni tygodnia	Śniadanie	Obiad: zupa	Obiad: II danie	Podwieczorek
Poniedziałek 08.04.2024	Pieczyno mieszane wiejskie i rozmaitości 1) z masłem 7), twarożkiem grani 7), szynką z Pasieki, kiełki, herbata z mlekiem 7).	Fasolkowa 9) na udkach z kurczaka z ryżem i śmietaną 7).	Penne ze szpinakiem w sosie śmietanowym 1)7).	Gruszka, marchewka- słupki.
Wtorek 09.04.2024	Jajecznica na mleku 3)7), pieczywo żytnie 1) z masłem 7), kurczakiem gotowanym, rzodkiewka, herbata z mlekiem 7).	Ogórkowa 9) na skrzydle z indyka z ziemniakami i śmietaną 7).	Kotlet mielony 1)3), ziemniaki z wody, surówka z selera 9) i jabłka w śmietanie 7).	Mandarynka, talarek ryżowy.
Środa 10.04.2024	Pieczyno mieszane wiejskie i graham 1) z masłem 7), szynką delikatesową z kurczaka, serem żółtym 7), ogórek, herbata z mlekiem 7).	Kapuśniak 9) na udźcu z indyka z ziemniakami.	Ryż z jabłkiem i cynamonem.	Koktajl brzoskwiowy na bazie jogurtu naturalnego 7), cząstka pomarańczy.
Czwartek 11.04.2024	Płatki kukurydziane z mlekiem 7), pieczywo żytnie 1) z masłem 7), szynką wieprzową, pomidor.	Soczewicowa 9) na mięsie wieprzowym z ziemniakami.	Pierś z kurczaka w białym sosie 7), kasza pęczak 1), surówka z czerwonej kapusty.	Jogurt naturalny z owocami 7), cząstka banana.
Piątek 12.04.2024	Pieczyno mieszane wiejskie i razowe 1) z masłem 7), pastą z makreli i twarogu 4)7), kiełbasą drobiową, papryka, herbata z mlekiem 7).	Minestrone 9) na wywarze warzywnym z makaronem 1).	Paluszki rybne 1)4), puree ziemniaczane 7), surówka z białej rzodkwi, białej kapusty i koperku w śmietanie 7).	Jabłko, cząstka kiwi.

Tydzień 3				
Dni tygodnia	Śniadanie	Obiad: zupa	Obiad: II danie	Podwieczorek
Poniedziałek 15.04.2024	Pieczyno mieszane wiejskie i rozmaitości 1) z masłem 7), żółtym serem 7), kurczakiem gotowanym, 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.	Budyń 3)7), częśćka gruszki.
Wtorek 16.04.2024	Owsianka na mleku 1)7), pieczywo żytnie 1) z masłem 7), szynką z Komina, ogórek.	Barszcz czerwony 9) na udkach z kurczaka z ziemniakami i śmietaną 7).	Pierś z kurczaka w panierce 1)3), ziemniaki z wody, surówka coleslaw 7).	Jabłko, talarek ryżowy.
Środa 17.04.2024	Pieczyno mieszane wiejskie i graham 1) z masłem 7), pastą twarogową7), kiełbasą drobiową, pomidor, herbata z mlekiem 7).	Żurek 1)9) z białą kiełbasą i ziemniakami.	Makaron z truskawkami i śmietaną 1)7).	Kasza manna na mleku z sokiem owocowym 1)7), częśćka pomarańczy.
Czwartek 18.04.2024	Parówki, pieczywo żytnie 1) z masłem 7), serkiem śmietankowym 7), rzodkiewka, herbata z mlekiem 7).	Rosół 9) z kury z makaronem 1).	Gołąbki na krótko z ziemniakami w sosie pomidorowym 1)3).	Jogurt naturalny z musli 7)1), częśćka gruszki.
Piątek 19.04.2024	Pieczyno mieszane wiejskie i razowe 1) z masłem 7), pastą jajeczno- serową 3)7), szynką delikatesową z kurczaka, papryka, herbata z mlekiem 7).	Jarzynowa 9) na wywarze warzywnym z ryżem i śmietaną 7).	Naleśniki wytrawne z łososiem, białym serem i śmietaną 1)3)4)7).	Banan, chrupki kukurydziane.

Tydzień 4				
Dni tygodnia	Śniadanie	Obiad: zupa	Obiad: II danie	Podwieczorek
Poniedziałek 22.04.2024	Pieczywo mieszane wiejskie i rozmaitości 1), z masłem 7), twarożkiem owocowym 7), szynką z Pasieki, kielki, herbata z mlekiem 7).	Pomidorowa 9) na udźcu z indyka z makaronem 1) i śmietaną 7).	Pierogi 1) z mięsem i duszoną cebulką.	Deser ryżowy na mleku 7), cząstka jabłka.
Wtorek 23.04.2024	Płatki kukurydziane z mlekiem 7), pieczywo żytnie 1) z masłem 7) i szynką wieprzową, ogórek.	Ogórkowa 9) na skrzydle z indyka z ziemniakami i śmietaną 7).	Nugettsy 1)3), puree ziemniaczane 7), surówka z czerwonej kapusty.	Smoothie warzywno-owocowe na bazie soku jabłkowego, cząstka gruszki.
Środa 24.04.2024	Pieczywo mieszane wiejskie i graham 1) z masłem 7), żółtym serem 7), kurczakiem gotowanym, pomidor, herbata z mlekiem 7).	Gołąbkowa 9) na mięsie wieprzowym z ziemniakami i śmietaną 7).	Leczo z kiełbasą i ziemniakami.	Kisiel owocowy, mandarynka.
Czwartek 25.04.2024	Jajecznica na mleku 3)7), pieczywo żytnie 1) z masłem 7), szynką z Komina, rzodkiewka, herbata z mlekiem 7).	Fasolkowa 9) na udkach z kurczaka z ziemniakami i śmietaną 7).	Pulpety wieprzowe w sosie koperkowo-śmietanowym 1)3)7), kasza pęczak 1), buraczki tarte z jabłkiem i cebulką.	Koktajl bananowy na jogurcie naturalnym 7), cząstka pomarańczy.
Piątek 2 26.04.2024	Pieczywo mieszane wiejskie i rozmaitości 1), z masłem 7), pastą z makreli i twarogu 4)7), kiełbasą drobiową, papryka, herbata z mlekiem 7).	Kapuśniak 9) na wywarze warzywnym z ziemniakami.	Placki ziemniaczane ze śmietaną 1)3)7).	Ciasto czekoladowe 1) z gruszką, cząstka kiwi.

Tydzień 5				
Dni tygodnia	Śniadanie	Obiad: zupa	Obiad: II danie	Podwieczorek
Poniedziałek 29.04.2024	Pieczywo mieszane wiejskie i różności 1), z masłem 7), serkiem śmietankowym 7), szynką z Pasieki, kiełki, herbata z mlekiem 7).	Jarzynowa 9) na udkach z kurczaka z ryżem i śmietaną 7).	Makaron w sosie twarogowo-jogurtowym 1)7).	Banan, ogórek świeży- słupki.
Wtorek 30.04.2024	Płatki kukurydziane z mlekiem 7), pieczywo żytnie 1) z masłem 7) i szynką wieprzową, ogórek.	Barszcz czerwony 9) na mięsie wieprzowym z ziemniakami i śmietaną 7).	Gulasz z udźca z indyka 1), kasza jęczmienna 1), mizeria 7).	Gruszka, talarek ryżowy.

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

Twarożek owocowy 30 g: twaróg, konfitura owocowa

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:

Pomidorowa na udkach z kurczaka z ryżem i śmietaną: udka kurczaka, woda, marchew, pietruszka, seler, cebula, sól, koncentrat pomidorowy, ryż paraboliczny, śmietana 18 %

Jarzynowa na udźcu z indyka z kaszą manną, ziemniakami, i śmietaną: udziec z indyka, woda, sól, pieprz, marchew, pietruszka, seler, por, kalafior, brokuł, koperek, kasza manna, ziemniaki, śmietana 12 %

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%

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

Fasolkowa na udkach z kurczaka z ryżem i śmietaną: udka z kurczaka, woda, sól, por, marchew, pietruszka, seler, fasolka szparagowa, ryż paraboliczny, pieprz, liść laurowy, śmietana 12 %

Ogórkowa na skrzydle z indyka z ziemniakami i śmietaną: skrzydła z indyka, woda, marchew, pietruszka, seler, por, koperek, ogórki kiszzone, ziemniaki, sól, śmietana 18%

Kapuśniak na udźcu z indyka z ziemniakami: udziec z indyka, woda, sól, pieprz, czosnek, kapusta biała, marchew, pietruszka, seler, por, koperek, ziemniaki

Soczewicowa na mięsie wieprzowym z ziemniakami: mięso wieprzowe, woda, sól, marchew, pietruszka, seler, por, soczewica, koncentrat pomidorowy, ziemniaki, czosnek, liść laurowy

Minestrone na wywarze warzywnym z makaronem: woda, marchewka, biała kapusta, cukinia, seler, pietruszka, ziemniaki, groszek zielony, czosnek, koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, sól, pieprz, makaron Lubella (mąka z pszenicy durum)

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

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

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

Jarzynowa na wywarze warzywnym z ryżem i śmietaną: woda, sól, por, marchew, pietruszka, seler, kalafior, brokuł, ryż paraboliczny, pieprz, liść laurowy, śmietana 12 %

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

Gołąbkowa na mięsie wieprzowym: mięso wieprzowe, woda, marchew, pietruszka, seler, jajka, por, kapusta biała, ziemniaki, sól, pieprz

Fasolkowa na udkach z kurczaka z ziemniakami i śmietaną: udka z kurczaka, woda, sól, por, marchew, pietruszka, seler, fasolka szparagowa, ziemniaki, pieprz, liść laurowy, śmietana 12 %

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

Jarzynowa na udkach z kurczaka z ryżem i śmietaną: udka z kurczaka, woda, sól, pieprz, marchew, pietruszka, seler, por, kalafior, brokuł, koperek, ryż paraboliczny, śmietana 12 %

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%

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

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

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

Penne ze szpinakiem w sosie śmietanowym: makaron Lubella (mąka z pszenicy durum), szpinak, sól, pieprz, olej rzepakowy, czosnek, śmietanka 30 %

Kotlet mielony: mięso mielone wieprzowe, cebula, jajka, bułka tarta, sól, pieprz, olej rzepakowy

Ryż jabłkiem i cynamonem: ryż paraboliczny, jabłko, cynamon, sól

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

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

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

Makaron z truskawkami i śmietaną: makaron Lubella (mąka z pszenicy durum), truskawki, śmietana 12 %, sól

Gołąbki na krótko z ziemniakami w sosie pomidorowym: mięso mielone wieprzowe, cebula, jajka, bułka tarta, sól, pieprz, olej rzepakowy, kapusta biała, koncentrat pomidorowy, ziemniaki

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

Nuggetsy: filet z piersi kurczaka, sól, pieprz, jajka, bułka tarta

Leczo z kielbasą i ziemniakami: papryka, cukinia, cebula, kielbasa podwawelska, koncentrat pomidorowy, sól, zioła prowansalskie, olej rzepakowy, ziemniaki

Pulpety wieprzowe w sosie koperkowo- śmietanowym: mięso mielone wieprzowe, marchew, cebula, sól, pieprz, koperek, jajka, bułka tarta, mąka pszenna, śmietanka 30 %, olej rzepakowy

Makaron w sosie twarogowo- śmietanowym: makaron Lubella (mąka z pszenicy durum), twaróg półtłusty, śmietana 12 %, sól, cukier

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

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

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

Naleśniki wytrawne z lososiem, białym serem i śmietaną: mąka pszenna, mleko 1,5%, jajka, twaróg półtłusty, śmietana 12 %, filet z łososia, sól, pieprz, natka pietruszki, koperek, olej rzepakowy

Placki ziemniaczane ze śmietaną: ziemniaki tarte, mąka pszenna, jajka, olej rzepakowy, śmietana 12 %

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:

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

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

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

Z czerwonej kapusty: czerwona kapusta, olej rzepakowy, sól, pieprz

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

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

Buraczki tarte z jabłkiem i cebulką: buraki, jabłka, cebula, sól, pieprz, cukier, olej rzepakowy

Mizeria: ogórek świeży, koperek, śmietana 12 %, sól

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, banany

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

Smoothie warzywno- owocowe na bazie soku jabłkowego: szpinak, ogórek, sok jabłkowy

Ciasto czekoladowe z gruszką: mąka pszenna, gruszki, kakao, olej rzepakowy, cukier, sól, soda oczyszczona, cynamon

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	1110	1010	1050	1160	1020
Białko	34	35	35	36	31
Tłuszcze	33	32	34	35	32
Węglowodany	137	135	136	139	138

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 gorczycy.

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 gorczycy.

UWAGA

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