

## MENU MAJ 2024

<b>Tydzień 2</b>				
<b>Dni tygodnia</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad: zupa</b>	<b>Obiad: II danie</b>	<b>Podwieczorek</b>
Poniedziałek 06.05.2024	Pieczyno mieszane wiejskie i rozmaitości 1) z masłem 7), twarożkiem owocowym 7), szynką delikatesową kurczaka, sałata, herbata z mlekiem 7).	Fasolkowa 9) na skrzydle z indyka z ryżem i kaszą manną1).	Makaron a la carbonara 1)7).	Jabłko, chrupki kukurydziane.
Wtorek 07.05.2024	Kasza manna na mleku 1)7), pieczywo żytnie 1) z masłem 7) kiełbasą drobiową, rzodkiewka.	Ogórkowa 9) na udkach z kurczaka z ziemniakami śmietaną 7).	Pierogi 1) z mięsem i duszoną cebulką.	Jogurt naturalny z musli 7)1), cząstka banana.
Środa 08.05.2024	Pieczyno mieszane wiejskie i graham 1) z masłem 7), serem żółtym 7), szynką z Komina, ogórek, herbata z mlekiem 7).	Wiejska 9) z kiełbasą i ziemniakami.	Ryż z jabłkiem i cynamonem.	Budyń 3)7), cząstka gruszki.
Czwartek 09.05.2024	Parówki, pieczywo żytnie 1) z masłem 7), serkiem śmietankowym 7), pomidor, herbata z mlekiem 7).	Krupnik 9) na mięsie wieprzowym z ziemniakami.	Kurczak pieczony, puree ziemniaczane 7), surówka coleslaw 7).	Koktajl bananowy na bazie jogurtu naturalnego 7), mandarynka.
Piątek 10.05.2024	Pieczyno mieszane wiejskie i razowe 1) z masłem 7), pastą z makreli i twarogu 4)7), kurczakiem gotowanym, papryka, herbata z mlekiem 7).	Jarzynowa 9) na wywarze warzywnym z ryżem i śmietaną 7).	Filet z morszczuka 1)3)4), ziemniaki z wody, surówka z kapusty kiszanej.	Kisiel owocowy, cząstka kiwi.

<b>Tydzień 3</b>				
<b>Dni tygodnia</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad: zupa</b>	<b>Obiad: II danie</b>	<b>Podwieczorek</b>
Poniedziałek 13.05.2024	Pieczywo mieszane wiejskie i różności 1) z masłem 7), białym serem 7), szynką z Pasieki, sałata, herbata z mlekiem 7).	Koperkowa 9) na udkach z kurczaka z ryżem i śmietaną 7).	Kluski leniwe z masłem i bułką tartą 1)3)7), surówka z marchewki i ananasa.	Gruszka, ogórek świeży- słupki.
Wtorek 14.05.2024	Owsianka 1) na mleku, pieczywo żytnie 1) z masłem 7), szynką wieprzową, ogórek.	Kapuśniak 9) na skrzydle z indyka z ziemniakami.	Pierś z kurczaka w panierce 1)3), ziemniaki z wody, mizeria 7).	Arbuz, chrupki kukurydziane.
Środa 15.05.2024	Pieczywo mieszane wiejskie i graham 1) z masłem 7), żółtym serem 7), kielbasą drobiową, pomidor, herbata z mlekiem 7).	Barszcz czerwony 9) na mięsie wieprzowym z ziemniakami i śmietaną 7).	Spaghetti 1) bolognese.	Kasza manna 7) na mleku z sokiem owocowym, cząstka pomarańczy.
Czwartek 16.05.2024	Jajecznica na mleku 3)7), pieczywo żytnie 1) z masłem 7), kurczakiem gotowanym, rzodkiewka, herbata z mlekiem 7).	Rosół 9) z kury z makaronem 1).	Pieczeń rzymska 1)3), puree ziemniaczane 7), surówka z marchewki i jabłka w śmietanie 7).	Jogurt naturalny z owocami 7), cząstka jabłka.
Piątek 17.05.2024	Pieczywo mieszane wiejskie i razowe 1) z masłem 7), pastą jajeczno- serową 3)7), szynką delikatesową z kurczaka, papryka, herbata z mlekiem 7).	Pomidorowa 9) na wywarze warzywnym z ryżem i śmietaną 7).	Naleśniki wytrawne z łososiem i twarogiem 1)4)7).	Ciasto marchewkowe 1), cząstka kiwi.

<b>Tydzień 4</b>				
<b>Dni tygodnia</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad: zupa</b>	<b>Obiad: II danie</b>	<b>Podwieczorek</b>
Poniedziałek 20.05.2024	Pieczywo mieszane wiejskie i różności 1), z masłem 7), twarożkiem wiejskim 7), szynką z Komina, kiełki, herbata z mlekiem 7).	Krupnik 9) na udźcu z indyka z kaszą jęczmienną 1) i ziemniakami.	Pierogi 1) z owocami i śmietaną 7).	Koktajl truskawkowy na bazie jogurtu naturalnego 7), cząstka jabłka.
Wtorek 21.05.2024	Płatki kukurydziane z mlekiem, pieczywo żytnie 1) z masłem 7), kurczakiem gotowanym, ogórek.	Jarzynowa 9) na mięsie wieprzowym z ziemniakami i śmietaną 7).	Kurczak w sosie słodko- kwaśnym z warzywami i makaronem 1).	Banan, marchewka- słupki.
Środa 22.05.2024	Pieczywo mieszane wiejskie i graham 1) z masłem 7), żółtym serem 7), kiełbasą drobiową, pomidor, herbata z mlekiem 7).	Soczewicowa 9) na udkach z kurczaka z ziemniakami.	Gołąbki na krótko 1), puree ziemniaczane 7), surówka z białej kapusty, rzodkwi, koperku w śmietanie 7).	Budyń 3), cząstka gruszki.
Czwartek 23.05.2024	Kasza manna na mleku 1)7), pieczywo żytnie 1) z masłem 7), szynka delikatesowa z kurczaka, rzodkiewka, herbata z mlekiem 7).	Ogórkowa 9) na skrzydle z indyka z ziemniakami i śmietaną 7).	Bitki wieprzowe duszone w sosie własnym 1), kopytka 1)3), buraczki tarte z jabłkiem i cebulką.	Jogurt naturalny z musli 7)1), cząstka kiwi.
Piątek 24.05.2024	Pieczywo mieszane wiejskie i różności 1), z masłem 7), pastą z makreli i twarogu 4)7), szynka wieprzową, papryka, herbata z mlekiem 7).	Kalafiorowa 9) na wywarze warzywnym z ziemniakami i śmietaną 7).	Placki ziemniaczane ze śmietaną 1)3)7).	Deser ryżowy na mleku 7), cząstka arbuza.

<b>Tydzień 5</b>				
<b>Dni tygodnia</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad: zupa</b>	<b>Obiad: II danie</b>	<b>Podwieczorek</b>
Poniedziałek 27.05.2024	Pieczywo mieszane wiejskie i różności 1) z masłem 7), białym serem 7), szynką z Pasieki, sałata, herbata z mlekiem 7).	Minestrone 9) na udkach z kurczaka z ryżem.	Makaron 1) ze szpinakiem w sosie śmietanowym 7).	Banan, ogórek świeży- słupki.
Wtorek 28.05.2024	Kasza jagłana czekoladowa z gruszką, pieczywo żytnie 1) z masłem 7), serkiem śmietankowym 7), ogórek, herbata z mlekiem 7).	Koperkowa 9) na mięsie wieprzowym z ziemniakami, kaszą manną 1) i śmietaną 7).	Kurczak z warzywami i ryżem w sosie kokosowo-śmietanowym 7).	Koktajl brzoskwiowy na bazie jogurtu naturalnego 7) cząstka gruszki.
Środa 29.05.2024	Pieczywo mieszane wiejskie i graham1) z masłem 7), pasztetem pieczonym 1), serem żółtym 7), pomidor, herbata z mlekiem 7).	Żurek 1) 9) z białą kiebasą i ziemniakami.	Naleśniki 1) z twarogiem, brzoskwinia i śmietaną 1)3)7).	Kisiel owocowy, cząstka jabłka.

## 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

**Paszтет 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:

**Fasolkowa na skrzydle indyka z ryżem kaszą manną:** skrzydła z indyka, woda, por, marchew, pietruszka, seler, fasolka szparagowa, ryż paraboliczny, kasza manna, sól, pieprz, liść laurowy

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

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

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

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

**Koperkowa na udkach kurczaka z ryżem i śmietaną:** woda, sól, por, marchew, pietruszka, seler, koperek, ryż paraboliczny, pieprz, liść laurowy, śmietana 12 %

**Kapuśniak na skrzydle z indyka z ziemniakami:** skrzydła z indyka, woda, sól, pieprz, czosnek, kapusta biała, marchew, pietruszka, seler, por, koperek, ziemniaki

**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%

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

**Pomidorowa na wywarze warzywnym z ryżem i śmietaną:** woda, czosnek, por, marchew, pietruszka, seler, sól, koncentrat pomidorowy, ryż paraboliczny, olej rzepakowy, śmietana 18 %

**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

**Jarzynowa na mięsie wieprzowym z ziemniakami, i śmietaną:** mięso wieprzowe, woda, sól, pieprz, marchew, pietruszka, seler, por, kalafior, brokuł, koperek, ziemniaki, śmietana 12 %

**Soczewicowa na udkach z kurczaka z ziemniakami:** udka z kurczaka, woda, sól, marchew, pietruszka, seler, por, soczewica, koncentrat pomidorowy, ziemniaki, czosnek, liść laurowy

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

**Kalafiorowa na wywarze warzywnym z ziemniakami i śmietaną:** woda, sól, por, marchew, pietruszka, seler, kalafior, brokuł, ziemniaki, pieprz, liść laurowy, śmietana 12 %

**Minestrone na udka z kurczaka z ryżem:** udka z kurczaka, woda, marchewka, biała kapusta, cukinia, seler, pietruszka, groszek zielony, czosnek, koncentrat pomidorowy, sól, pieprz, ryż paraboliczny

**Koperkowa na mięsie wieprzowym z ziemniakami, kaszą manną i śmietaną:** mięso wieprzowe, woda, sól, por, marchew, pietruszka, seler, koperek, ziemniaki, kasza manna, pieprz, liść laurowy, śmietana 12 %

**Żurek z białą kielbasą i ziemniakami:** biała kielbasa, mięso wieprzowe, zakwas żytni, woda, marchew, pietruszka, seler, por, liść laurowy, ziele angielskie, ziemniaki

### **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 a la carbonara:** makaron Lubella ( mąka z pszenicy durum), szynka wieprzowa, śmietanka 30 %, natka pietruszki, pieprz, sól

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

**Ryż jabłkiem i cynamonem:** ryż paraboliczny, jabłka, cynamon, sól

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

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

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

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

**Pieczeń rzymska:** mięso mielone wieprzowe, marchew, cebula, sól, pieprz, koperek, jajka, bułka tarta, mąka pszenna, olej rzepakowy

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

**Kurczak w sosie słodko- kwaśnym:** filet z piersi kurczaka, marchew, ananas, papryka, mąka ziemniaczana, czosnek, ocet, olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy, sól, pieprz



**Gołąbki na krótko:** mięso mielone wieprzowe, cebula, kapusta biała, bułka tarta, sól, pieprz, olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy

**Bitki wieprzowe duszone w sosie własnym:** schab wieprzowy, sól, pieprz, mąka pszenna, olej rzepakowy

**Placki ziemniaczane ze śmietaną:** ziemniaki tarte, mąka pszenna, jajka, sól, pieprz, śmietana 12 %

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

**Kurczak z warzywami w sosie kokosowo- śmietanowym:** filet z piersi kurczaka, marchew, papryka, pietruszka, seler, mleczko kokosowe, śmietanka 30 %, ryż paraboliczny

**Naleśniki z twarogiem, brzoskwinia i śmietaną :** mąka pszenna, mleko 2 %, jajka, twaróg półtłusty, brzoskwinie, śmietana 12 %

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

**Naleśniki wytrawne z łososiem, 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 kiszonej kapusty:** kapusta kiszona, marchew, olej rzepakowy, natka pietruszki

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

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

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

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

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

## **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

**Ciasto marchewkowe:** mąka pszenna, marchew, 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	-	1050	1150	1080	1010
Białko	-	36	36	36	31
Tłuszcze	-	36	35	33	32
Węglowodany	-	139	141	136	137

### **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.