MENU LISTOPAD 2026

Tydzień 1				
Dni tygodnia	**Śniadanie**	**Obiad: zupa**	**Obiad: II danie**	**Podwieczorek**
Poniedziałek 02.11.2026	Pieczywo mieszane wiejskie i graham 1) z masłem 7), twarożkiem wiejskim 7), szynką drobiową, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Pomidorowa 9) na udźcu z indyka z ryżem.	Makaron 1) ze szpinakiem w sosie śmietanowym 7).	Jogurt naturalny z musli 1)7), cząstka gruszki.
Wtorek 03.11.2026	Płatki kukurydziane z mlekiem 7), pieczywo żytnie 1) z masłem 7), szynką wieprzową, warzywa mieszane.	Ogórkowa 9) na udkach z kurczaka z ziemniakami i śmietaną 7).	Kotlet mielony 1)3), ziemniaki z wody, buraczki z jabłkiem.	Budyń 3)7), cząstka pomarańczy.
Środa 04.11.2026	Pieczywo mieszane wiejskie i graham 1) z masłem 7), serem żółtym 7), szynką drobiową, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Rosół 9) z kury z makaronem 1).	Con carne z ryżem.	Koktajl truskawkowy na bazie jogurtu naturalnego 7), cząstka banana.
Czwartek 05.11.2026	Parówki, pieczywo żytnie 1) z masłem 7), pastą z twarogu 7), warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Soczewicowa 9) na wywarze warzywnym z ziemniakami.	Pierś z kurczaka w panierce 1)3), puree ziemniaczane 7), surówka z czerwonej kapusty, marchewki, jabłka ze śmietaną 7)	Jabłko, ogórek słupki.
Piątek 06.11.2026	Pieczywo mieszane wiejskie i razowe 1) z masłem 7), pastą jajeczno-serową 3)7), szynką wieprzową, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Barszcz czerwony 9) na wywarze warzywnym z ziemniakami i śmietaną 7).	Filet z mintaja 1)3)4), ziemniaki z wody, mizeria 7).	Galaretka owocowa, cząstka mandarynki.

Tydzień 2				
Dni tygodnia	**Śniadanie**	**Obiad: zupa**	**Obiad: II danie**	**Podwieczorek**
Poniedziałek 09.11.2026	Pieczywo mieszane wiejskie i rozmaitości 1), z masłem 7), serkiem śmietankowym 7), kurczakiem gotowanym, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Jarzynowa 9) na udkach kurczaka z ryżem i śmietaną 7).	Penne w sosie napoli z tartym serem 1)7).	Deser ryżowy na mleku 7), cząstka gruszki.
Wtorek 10.11.2026	Jajecznica na mleku 3)7), pieczywo żytnie 1) z masłem 7), szynką z Komina, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Pomidorowa 9) na wywarze warzywnym z makaronem 1) i śmietaną 7).	Nugettsy 1)3), puree ziemniaczane 7), marchewka z jabłkiem.	Banan, chrupki kukurydziane.
Środa 11.11.2026	**DZIEŃ WOLNY (Narodowe Święto Niepodległości)**			
Czwartek 12.11.2026	**PLACÓWKA ZAMKNIĘTA**			
Piątek 13.11.2026	**PLACÓWKA ZAMKNIĘTA**			

Tydzień 3				
Dni tygodnia	**Śniadanie**	**Obiad: zupa**	**Obiad: II danie**	**Podwieczorek**
Poniedziałek 16.11.2026	Pieczywo mieszane wiejskie i rozmaitości 1) z masłem 7), serem żółtym 7), szynką delikatesową z kurczaka, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Wiejska 9)10) z kiełbasą i ziemniakami.	Kluski leniwe z masłem i bułką tartą 1)3)7), surówka z marchewki i ananasa.	Banan, ogórek świeży- słupki.
Wtorek 17.11.2026	Kasza jaglana z owocami, pieczywo żytnie 1) z masłem 7), pastą z twarogu 7), warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Soczewicowa 9) na wywarze warzywnym z ziemniakami.	Gulasz 1) z udźca indyka, kasza kuskus 1), mizeria 7).	Koktajl bananowy na bazie jogurtu naturalnego 7), cząstka kiwi.
Środa 18.11.2026	Pieczywo mieszane wiejskie i graham 1) z masłem 7), pasztetem pieczonym 1), serem żółtym 7), warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Jarzynowa 9) na mięsie wieprzowym z ziemniakami i śmietaną 7).	Spaghetti bolognese 1).	Jabłko, marchewka- słupki.
Czwartek 19.11.2026	Płatki kukurydziane z mlekiem 7), pieczywo żytnie 1) z masłem 7), szynką Pasieki, warzywa mieszane.	Barszcz czerwony 9) na skrzydle z indyka z ziemniakami i śmietaną 7).	Kurczak pieczony, ziemniaki z wody, surówka coleslow 7).	Jogurt naturalny z owocami 1)7), cząstka mandarynki.
Piątek 20.11.2026	Pieczywo mieszane wiejskie i razowe 1) z masłem 7), pastą jajeczno-serową 3)7), szynką drobiową, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Krem pomidorowo paprykowy ze śmietaną 1)9)7).	Burger rybny 1)4), z ziemniakami, surówka z białej i czerwonej kapusty z marchewką i koperkiem w śmietanie 7).	Budyń 3)7), cząstka pomarańczy.

Tydzień 4 / 5				
Dni tygodnia	**Śniadanie**	**Obiad: zupa**	**Obiad: II danie**	**Podwieczorek**
Poniedziałek 23.11.2026	Pieczywo mieszane wiejskie i rozmaitości 1) z masłem 7), pastą z twarogu 7), szynką z Pasieki, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Ogórkowa 9) na udkach kurczaka z ryżem i śmietaną 7).	Pierogi z owocami i śmietaną 1)7).	Jogurt naturalny z musli 7)1), cząstka jabłka.
Wtorek 24.11.2026	Kasza manna na mleku 1)7), pieczywo żytnie 1) z masłem 7), szynką wieprzową, warzywa mieszane.	Grochowa 9) na wywarze warzywnym z ziemniakami.	Pierś z kurczaka w białym sosie 1)7), ryż na sypko, surówka z białej kapusty z papryką, marchewką i kukurydzą.	Koktajl truskawkowy na bazie jogurtu naturalnego 7), cząstka gruszki.
Środa 25.11.2026	Pieczywo mieszane wiejskie i graham 1) z masłem 7), jajkiem na twardo 3), twarożkiem owocowym 7), warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Rosół 9) z kury z makaronem 1).	Naleśniki z twarogiem, brzoskwinią i śmietaną 1)3)7).	Jabłko, marchewka- słupki.
Czwartek 26.11.2026	Jajecznica na mleku 3)7), pieczywo żytnie 1) z masłem 7), szynką wieprzową, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Krupnik 9) na udźcu z indyka z kaszą jęczmienną 1) i ziemniakami.	Bitki duszone w sosie własnym 1), kopytka 1), surówka z ogórków kiszonych z marchewką i papryką.	Gruszka, talarek ryżowy.
Piątek 27.11.2026	Pieczywo mieszane wiejskie i rozmaitości 1) z masłem 7), pastą z makreli i twarogu 4)7), kurczakiem gotowanym, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Dyniowa 9)- krem z kleksem śmietany 7).	Filet z morszczuka 1)3)4), ziemniaki z wody, surówka z kiszonej kapusty.	Ciasto marchewkowe 1)3), cząstka kiwi.
Poniedziałek 30.11.2026	Pieczywo mieszane wiejskie i rozmaitości 1) z masłem 7), twarożkiem wiejskim 7), szynką wieprzową, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Pomidorowa 9) na skrzydle z indyka z ryżem i śmietaną 7).	Makaron z sosem brokułowo-śmietanowym i zielonym groszkiem 1)7).	Gruszka, ogórek świeży- słupki.

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 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%)

Kiełki 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 soje, 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).

Kiełbasa 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.

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

Biała kiełbasa 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).

Kiełbasa śląska ekstra : składniki: mięso wieprzowe z szynki, sól, aromaty naturalne, przyprawy(w tym gorczyca), cukier, osłonka jadalna (jelito wieprzowe). Produkt może zawierać: zboża zawierające gluten(z pszenicy),jaja,orzeszki ziemne, soję, mleko(łącznie z laktozą), seler, nasiona sezamu.

ZUPY:

Pomidorowa na udźcu z indyka z ryżem: udziec z indyka, woda, marchew, pietruszka, seler, por, sól, koncentrat pomidorowy, czosnek, bazylia, ryż paraboliczny

Ogórkowa na udkach z kurczaka z ziemniakami i śmietaną: udka z kurczaka, woda, sól, por, marchew, pietruszka, seler, koperek, ogórki kiszone, ziemniaki, pieprz, liść laurowy, śmietana 12 %

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

Soczewicowa na wywarze warzywnym z ziemniakami: woda, soczewica czerwona, marchew, pietruszka, seler, por, ziemniaki, czosnek, sól, pieprz, liść laurowy, olej rzepakowy

Barszcz czerwony na wywarze warzywnym z ziemniakami i śmietaną: woda, buraki, marchew, pietruszka, seler, por, ziemniaki, czosnek, sól, pieprz, liść laurowy, majeranek, sok z cytryny, śmietana 12 %

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

Pomidorowa na wywarze warzywnym z makaronem i śmietaną: woda, por, czosnek, marchew, pietruszka, seler, sól, koncentrat pomidorowy, makaron, śmietana 12 %, olej rzepakowy

Grochowa na wywarze warzywnym z ziemniakami: woda, groch, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, czosnek, sól, pieprz, olej rzepakowy

Krem kukurydziano- marchewkowy ze śmietaną: woda, kukurydza konserwowa, marchew, pietruszka, seler, por, ziemniaki, czosnek, sól, pieprz, olej rzepakowy, śmietana 12 %

Wiejska z kiełbasą i ziemniakami: mięso wieprzowe, kiełbasa śląska ekstra, woda, por, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, sól, pieprz, liść laurowy, majeranek

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

Barszcz czerwony na skrzydle z indyka z ziemniakami i śmietaną: skrzydła z indyka, woda, buraki, marchew, pietruszka, seler, por, ziemniaki, czosnek, sól, pieprz, liść laurowy, majeranek, sok z cytryny, śmietana 12 %

Krem pomidorowo- paprykowy ze śmietaną: woda, makaron 100% pszenicy durum (mąka z pszenicy twardej Tricitum Durum), papryka, marchew, pietruszka, seler, por, koncentrat pomidorowy, śmietana 12 % (mleko), sól, czosnek, bazylia

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

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

Dyniowa- krem na wywarze warzywnym ze śmietaną: woda, dynia, marchew, pietruszka, seler, cebula, ziemniaki, czosnek, sól, pieprz, olej rzepakowy, śmietana 12 %

Pomidorowa na skrzydle z indyka z ryżem i śmietaną: skrzydła z indyka, woda, marchew, pietruszka, seler, por, sól, koncentrat pomidorowy, czosnek, bazylia, ryż paraboliczny, 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 ze szpinakiem w sosie śmietanowym: makaron Lubella (mąka z pszenicy durum), szpinak, sól, pieprz, olej rzepakowy, czosnek, śmietanka 30 %

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

Con carne z ryżem: mięso mielone (łopatka), koncentrat pomidorowy, fasola czerwona, papryka, przyprawy, ryż paraboliczny

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

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

Penne w sosie napoli z tartym serem: makaron, koncentrat pomidorowy, sól, pieprz, oregano, bazylia, papryka, czosnek, marchew, pietruszka, ser żółty

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

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

Paluszki rybne: filety 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

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

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

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

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

Kurczak pieczony: udka z kurczaka, olej rzepakowy, sól, pieprz, papryka słodka, czosnek, majeranek

Burger rybny: filety z Mintaja 72%, panierka sypka(mąka pszenna, sól, mąka ryżowa, czarny pieprz, drożdże) woda, olej słonecznikowy, mąka pszenna, skrobia z grochu, pietruszka 0,7%, koncentrat soku z cytryny, sól, czarny pieprz

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

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

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

Kopytka: ziemniaki gotowane, mąka pszenna, sól.

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

Makaron z sosem brokułowo- śmietanowym i zielonym groszkiem: makaron Lubella (mąka z pszenicy durum), brokuły, groszek zielony, śmietana 12 %, sól, pieprz, czosnek, 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 z jabłkiem: buraki gotowane, jabłka, sól, pieprz, cukier, olej rzepakowy

Z czerwonej kapusty, marchewki i jabłka ze śmietaną: kapusta czerwona, marchew, jabłka, sól, cukier, sok z cytryny, śmietana 12 %

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

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

Z kiszonej kapusty: kapusta kiszona, marchew, olej rzepakowy, natka pietruszki

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

Coleslow: kapusta biała, marchew, jogurt naturalny, sól, cukier, sok z cytryny, pieprz

Z białej i czerwonej kapusty z marchewką i koperkiem w śmietanie: kapusta biała, kapusta czerwona, marchew, koperek, sól, śmietana 12 %

Z białej kapusty z papryką, marchewką i kukurydzą: kapusta biała, papryka, marchew, kukurydza konserwowa, sól, cukier, olej rzepakowy

Z ogórków kiszonych z marchewką i papryką: ogórki kiszone, marchew, papryka, olej rzepakowy, natka pietruszki

PODWIECZORKI:

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

Koktajl truskawkowy na bazie jogurtu naturalnego: jogurt naturalny, truskawki

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

Galaretka owocowa: zagęszczony sok owocowy, żelatyna wieprzowa, cukier

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

Chrupki kukurydziane 15 g: kaszka kukurydziana 100%

Koktajl brzoskwiniowy na bazie jogurtu naturalnego: jogurt naturalny, brzoskwinie

Ciasto drożdżowe: mąka pszenna, jajka, drożdże, cukier, olej rzepakowy, sól.

Koktajl bananowy na bazie jogurtu naturalnego: jogurt naturalny, banany

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

Wafelek ryżowy 20 g: ryż brązowy 100%

Ciasto marchewkowe: mąka pszenna, marchew, olej rzepakowy, cukier, sól, soda oczyszczona, jajka, 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	V tydzień
Kalorie	1080	1000	1010	1065	990
Białko	35	34	33	31	30
Tłuszcze	36	33	33	37	29
Węglowodany	138	135	134	140	125

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 mogą być 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.