

# MENU



## poniedziałek 25.11

śniadanie: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, polędwica, ogórek, pomidor, ser żółty, herbata (1,3,6,7,9)

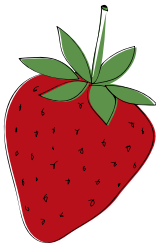
śniadanie bez mleka i glutenu: Pieczywo bezglutenowe, masło roślinne, polędwica, pomidor, ogórek, herbata (3,6,9)



obiad: Krem z pomidorów z grzankami, kotlet mielony, puree ziemniaczane, surówka z białej kapusty z kukurydzą (1,3,6)

obiad bez mleka i glutenu: Krem z pomidorów, kotlet mielony, puree ziemniaczane, surówka z białej kapusty z kukurydzą (3,6)

podwieczorek: Jabłko 1/2, wafle kukurydziane, herbata owocowa  
podwieczorek bezmleczny: Jabłko 1/2, wafle kukurydziane, herbata owocowa



## wtorek 26.11

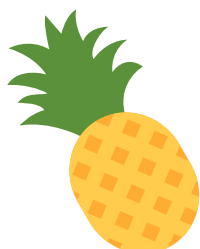
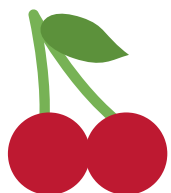
śniadanie: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, jajko gotowane 1/2, pomidor, herbata rooibos (1,3,7,9)

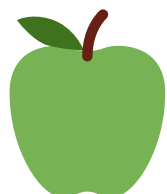
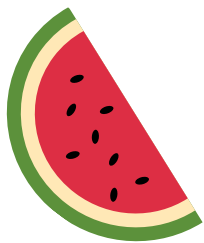
śniadanie bez mleka i glutenu: Pieczywo bezglutenowe, masło roślinne, jajko gotowane 1/2, pomidor, herbata rooibos (3,6,9)

obiad: Zupa koperkowa, gyros drobiowy, ziemniaki puree, sałatka ze świeżej sałaty, łagodny sos jogurtowy (1,3,7)

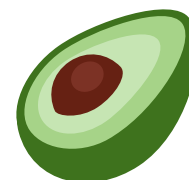
obiad bez mleka i glutenu: Zupa koperkowa, gyros drobiowy, ziemniaki puree, sałatka ze świeżej sałaty, łagodny sos ziołowy (1,3)

podwieczorek: Banan 1/2, herbatniki, kompot owocowy  
podwieczorek bezmleczny: Banan 1/2, herbatniki, kompot owocowy





# MENU



## środa 21.11

śniadanie: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, szynka, ogórek, pomidor, herbata (1,3,6,7,9)

śniadanie bez mleka i glutenu: Pieczywo bezglutenowe, masło roślinne, szynka, pomidor, ogórek, herbata (3,6,9)

obiad: Zupa krem z dyni z grzankami, pierś z kurczaka w łagodnym sosie warzywnym, kuskus buraczany, marchewka gotowana (1,3,6)

obiad bez glutenu i mleka: Zupa krem z dyni z grzankami, pierś z kurczaka w łagodnym sosie warzywnym, ryż jaśminowy, marchewka gotowana (1,3,6,9)

podwieczorek: Budyń z musem z owoców leśnych, herbatniki herbata miętowa

podwieczorek bezmleczny: Budyń na mleku roślinnym z musem z owoców leśnych, wafle ryżowe herbata miętowa



## czwartek 28.11

śniadanie: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, pasta jajeczna, szynka, sałata, kakao (1,3,6,7,9)

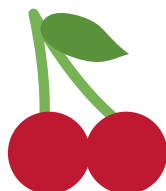
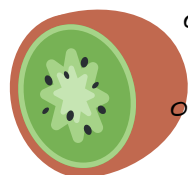
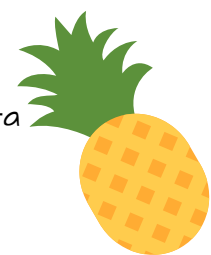
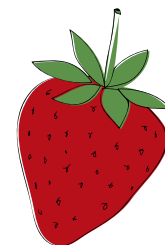
śniadanie bez glutenu i mleka: Pieczywo bezglutenowe, masło roślinne, pasta jajeczna, szynka, sałata, kakao na napoju roślinnym (3,6,9)

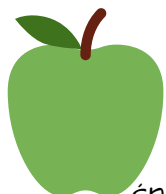
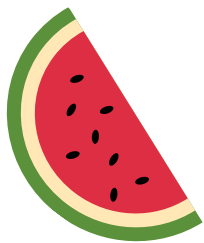
obiad: Zupa jarzynowa z makronem, racuchy drożdżowe z prażonym jabłkiem (jabłko osobno) (1,3,7)

obiad bez glutenu i mleka: Zupa jarzynowa z makaronem BG, placuszki BG BM z prażonym jabłkiem

podwieczorek: Wafelek pszenny, mix świeżych owoców, herbata

podwieczorek bezmleczny: Wafelek ryżowy, mix świeżych owoców, herbata





# MENU

## piątek 29.11



śniadanie: Płatki kukurydziane z mlekiem, pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, żółty ser, pomidor, herbata owocowa (1,3,6,7,9)

śniadanie bez glutenu i mleka: Płatki kukurydziane z napojem roślinnym, pieczywo bezglutenowe, masło roślinne, szynka, pomidor, herbata owocowa (3,6,9)

obiad: Barszcz ukraiński, makaron w sosie pomidorowym z serem mozzarella (1,3,4,6,7,9)

obiad bez glutenu i mleka: Barszcz ukraiński, makaron w sosie pomidorowym serem mozzarella (1,3,4,6,9)

podwieczorek: marchew w słupkach, biszkopty kawa zbożowa z mlekiem

podwieczorek bezmleczny: marchew w słupkach, wafle ryżowe kawa zbożowa z napojem roślinnym

## poniedziałek 02.12

śniadanie: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, parówka drobiowa, pomidor, herbata malinowa (1,3,7,9)

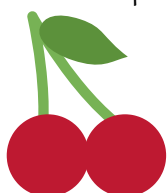
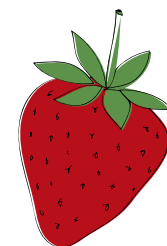
śniadanie bez glutenu i mleka: Pieczywo bezglutenowe masło roślinne, parówka drobiowa, pomidor, herbata malinowa (3,6,9)

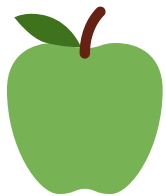
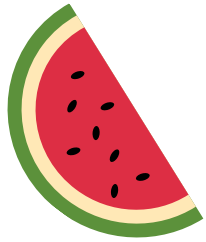
obiad: Kapuśniak, pulpecik wieprzowy w sosie pieczarkowym, kasza jęczmienna, coleslaw (1,3,6,9)

obiad bez glutenu i mleka: Kapuśniak, pulpecik wieprzowy w sosie pieczarkowym, kasza jaglana, coleslaw (1,3,9)

podwieczorek: Herbatniki, mix świeżych owoców, kakao

podwieczorek bezmleczny: Wafle ryżowe, mix świeżych owoców, kakao bezmleczne





# MENU



## wtorek 03.12

śniadanie: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, żółty ser, twaróg, sałata, rzodkiewka, herbata (1,2,3,6,7,9)



śniadanie bez glutenu i mleka: Pieczywo bezglutenowe, masło roślinne, pasta warzywna, sałata, rzodkiewka, herbata (1,2,6,9)

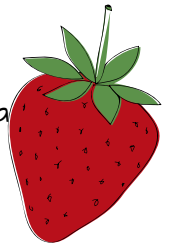
obiad: Zupa z fasolki szparagowej, kotlecik schabowy, puree, surówka z kapusty pekińskiej (1,3,6,9)



obiad bez glutenu i mleka: Zupa z fasolki szparagowej, kotlecik schabowy w panierce bezglutenowej, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej (1,3,6)

podwieczorek: jogurt naturalny z kawałkami owoców i płatkami owsianymi, herbata

podwieczorek bezmleczny: sałatka owocowa z płatkami owocowymi, herbata



## środa 04.12

śniadanie: Płatki kukurydziane z mlekiem, pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, szynka drobiowa, pomidor, herbata (1,3,7,9)

śniadanie bez glutenu i mleka: Płatki kukurydziane z napojem roślinnym, pieczywo bezglutenowe, masło roślinne, szynka drobiowa, pomidor, herbata (1,3,9)

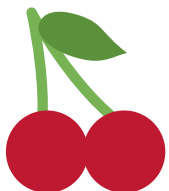
obiad: Rosół z makaronem, roladka z kurczaka z papryką w jasnym sosie z ryżem jaśminowym, warzywa na parze (1,3,7)

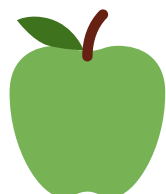
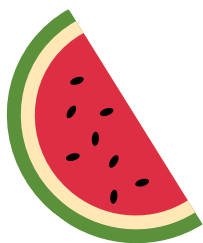


obiad bez glutenu i mleka: Rosół z makaronem BG, roladka z kurczaka z papryką w jasnym sosie z ryżem jaśminowym, warzywa na parze (1,3,6,9)

podwieczorek: Kisiel z kawałkami jabłka, wafle ryżowe herbata

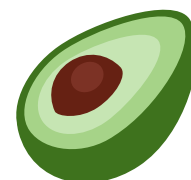
podwieczorek bezmleczny: Kisiel z kawałkami jabłka, wafle ryżowe, herbata





# MENU

**czwartek 05.12**



śniadanie: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, szynka, dżem owocowy, pomidor, mleko (1,2,3,7,9)

śniadanie bez glutenu i mleka: Pieczywo bezglutenowe, masło roślinne, szynka, dżem owocowy, pomidor, napój roślinny (2,3,6,9)

obiad: Zupa krem z marchewki z grzankami, gulasz z indyka, puree ziemniaczane, buraczki tarte (1,3,6,7,9)

obiad bez glutenu i mleka: Zupa krem z marchewki, gulasz z indyka, ziemniaki, buraczki tarte (1,3,9)



podwieczorek: Galaretka z kawałkami owoców sezonowych, herbatniki, herbata miętowa

podwieczorek bezmleczny: Galaretka z kawałkami owoców sezonowych, wafle ryżowe, herbata miętowa



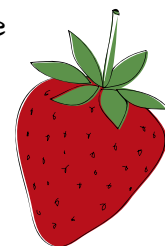
**piątek 06.12**

śniadanie: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, twaróg biały, żółty ser, papryka, herbata owocowa (1,3,7,9)

śniadanie bez glutenu i mleka: Pieczywo bezglutenowe, masło roślinne, szynka, papryka, herbata owocowa (1,3,9)

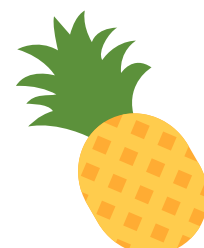
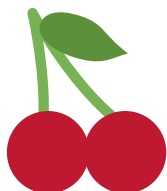
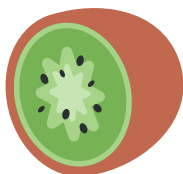
obiad: Zupa ogórkowa, kotlet rybny, puree ziemniaczane, ogórek kiszony (1,3,7,9)

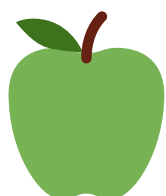
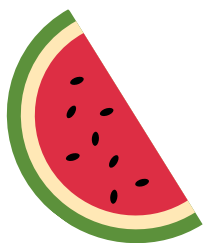
obiad bez glutenu i mleka: Zupa ogórkowa, kotlet rybny w panierce BG, puree ziemniaczane, ogórek kiszony (3,6,9)



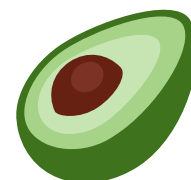
podwieczorek: Mandarynka, biszkopty, kawa zbożowa z mlekiem

podwieczorek bezmleczny: Mandarynka, wafle ryżowe, herbata





# ALERGENY



Lista składników alergennych - załącznik II do Rozporządzenia 1169/2011

1. Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne.

2. Skorupiaki i produkty pochodne.

3. Jaja i produkty pochodne.

4. Ryby i produkty pochodne.

5. Orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne.

6. Soja i produkty pochodne.

7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą).

8. Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne.

9. Seler i produkty pochodne.

10. Gorczyca i produkty pochodne.

11. Nasiona sezamu i produkty pochodne.

wutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO<sub>2</sub>.

13. Łubin i produkty pochodne.

14. Mięczaki i produkty pochodne.

Produkty gotowe (np. kakao, herbata, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać gluten, mleko, jaja, soję, orzechy, seler, gorczyce.

