

MENU



poniedziałek 11.02

śniadanie: pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, pasztet drobiowy, ogórek kiszony, herbata owocowa (1,3,6,7,9)

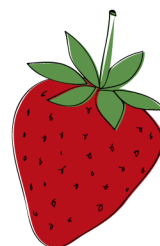
śniadanie bez mleka i glutenu: pieczywo bezglutenowe masło roślinne, pasztet drobiowy, ogórek kiszony, herbata owocowa (3,6,9)

obiad: Zupa koperkowa, nuggetsy z kurczaka, puree ziemniaczane, brokuł (1,3,6)

obiad bez mleka i glutenu: Zupa koperkowa, nuggetsy z kurczaka, ziemniaki, brokuł (3,6)

podwieczorek: mix owoców, biszkopty, herbata owocowa

podwieczorek bez mleka: mix owoców, biszkopty, herbata owocowa



wtorek 18.02

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

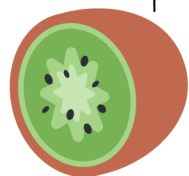
śniadanie bez mleka i glutenu: płatki kukurydziane z napojem roślinnym, pieczywo bezglutenowe, masło roślinne, szynka drobiowa, pomidor, herbata (3,6,9)

obiad: Krem z marchewki z grzankami, makaron z sosem bolognese i zielonym groszkiem (1,3,7)

obiad bez mleka i glutenu: Krem z marchewki, makaron B&G z sosem bolognese i zielonym groszkiem (1,3)

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

bez mleka: sałatka owocowa z płatkami owsianymi, herbata



środa 19.02

śniadanie: pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, jajko gotowane 1/2, żółty ser, papryka, herbata rooibos (1,3,6,7,9)

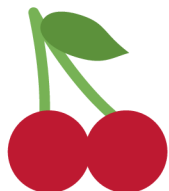
śniadanie bez mleka i glutenu: pieczywo bezglutenowe, masło roślinne, jajko gotowane 1/2, szynka, papryka, herbata rooibos (3,6,9)

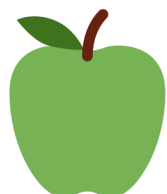
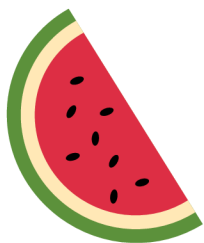
obiad: Kapuśniak z młodej kapusty, klopsiki wieprzowe w ciemnym sosie, kasza kuskus, buraczki (1,3,6)

obiad bez glutenu i mleka: Kapuśniak z młodej kapusty, klopsiki wieprzowe w ciemnym sosie, kasza jaglana, buraczki (1,3,6,9)

podwieczorek: budyń z musem z owoców leśnych, herbata miętowa

bez mleka: budyń na mleku roślinnym z musem z owoców leśnych





MENU

czwartek 20.02



śniadanie: pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, ser żółty, parówka, ogórek, kakao (1,3,6,7,9)

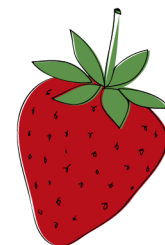
śniadanie bez glutenu i mleka: pieczywo bezglutenowe, masło roślinne, szynka drobiowa, parówka, ogórek, kakao bezmleczne (3,6,9)



obiad: Krem z korzennych pieczonych warzyw, roladka z kurczaka w sosie z puree ziemniaczanym, surówka z kapusty pekińskiej z jabłkiem i marchewką (1,3,7)

obiad bez glutenu i mleka: Krem z korzennych pieczonych warzyw, roladka z kurczaka w sosie z puree ziemniaczanym, surówka z kapusty pekińskiej z jabłkiem i marchewką

podwieczorek: marchewka słupki, herbatniki, herbata owocowa
bez mleka: marchewka słupki, wafle ryżowe, herbata owocowa



piątek 21.02

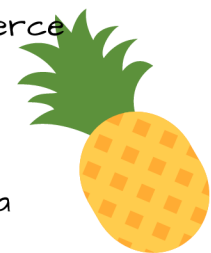
śniadanie: pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, żółty ser, dżem owocowy, pomidor, mleko (1,3,6,7,9)

śniadanie bez glutenu i mleka: pieczywo bezglutenowe, masło roślinne, pasta warzywna, dżem owocowy, pomidor, napój roślinny (3,6,9)

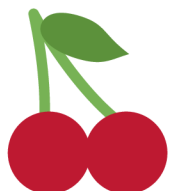


obiad: Barszcz zabieleny z makaronem, kotlet rybny, puree, surówka z kiszzonego ogórka (1,3,4,6,7,9)

obiad bez glutenu i mleka: Barszcz z makaronem BG, kotlet rybny w panierce BG, ziemniaki, surówka z kiszzonego ogórka (1,3,4,6,9)



podwieczorek: kaszka manna na mleku, 1/2 banana, herbata miętowa
bez mleka: kaszka manna na mleku roślinnym, 1/2 banana, herbata miętowa





CUDA-GARNKI

MENU

poniedziałek 24.02

śniadanie: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, żółty ser, szynka, pomidor, herbata malinowa (1,3,7,9)

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

obiad: Krem kalafiorowy z grzankami, pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym, Kasza pęczak, marchewka baby (1,3,6,9)

obiad bez glutenu i mleka: Krem kalafiorowy, pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym, Kasza jaglana, marchewka baby (1,3,9)

podwieczorek: wafle ryżowe, mandarynka, kakao

bez mleka: wafle ryżowe, mandarynka, kakao bezmleczne

wtorek 25.02

śniadanie: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, szynka, 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 jarzynowa z makaronem, kotlecik schabowy, puree, coleslaw (1,3,6,9)

obiad bez glutenu i mleka: Zupa jarzynowa z makaronem BG, kotlecik schabowy w panierce BG, puree, coleslaw (1,3,6)

podwieczorek: Kaszka manna na mleku z mussem z żółtych owoców, 1/2 jabłka, kompot owocowy

bez mleka: Kaszka manna na napoju roślinnym z mussem z żółtych owoców, 1/2 jabłka kompot owocowy

środa 26.02

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

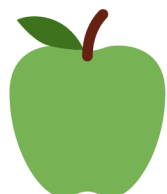
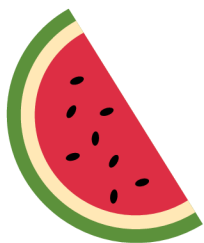
śniadanie bez glutenu i mleka: Płatki kukurydziane z napojem roślinnym, pieczywo bezglutenowe, masło roślinne, szynka drobiowa, pomidor, herbata (1,3,9)

obiad: Zupa ogórkowa, makaron pełnoziarnisty z sosem śmietanowo serowym, warzywa na parze (1,3,7)

obiad bez glutenu i mleka: Zupa ogórkowa, makaron pełnoziarnisty z sosem pomidorowym warzywa na parze (1,3,6,9)

podwieczorek: Kisiel cytrynowy, mix świeżych owoców, herbata

bez mleka: Kisiel cytrynowy, mix świeżych owoców, herbata



MENU

czwartek 21.02



śniadanie: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, żółty ser, 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: Rosół z makaronem, filet z kurczaka grillowany, puree ziemniaczane, buraczki (1,3,6,7,9)

obiad bez glutenu i mleka: Rosół z makaronem, filet z kurczaka grillowany, puree ziemniaczane, buraczki (1,3,9)

podwieczorek: 1/2 banana, biszkopty, herbata
bez mleka: 1/2 banana, biszkopty, herbata

piątek 28.02

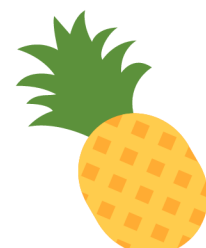
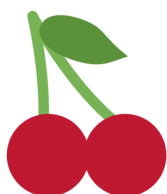
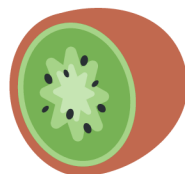
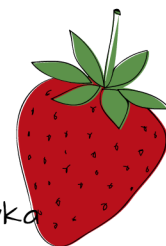
śniadanie: pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, żółty ser, pasta z tuńczyka i białego serka, papryka, herbata rooibos (1,3,7,9)

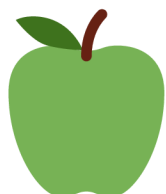
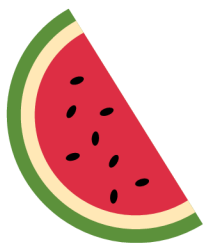
śniadanie bez glutenu i mleka: pieczywo bezglutenowe, masło roślinne, pasta z tuńczyka, papryka, herbata rooibos (1,3,9)

obiad: Krem pomidorowy, pierogi z truskawkami, surówka z marchewki (1,3,7,9)

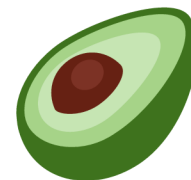
obiad bez glutenu i mleka: Krem pomidorowy, makaron BG z sosem truskawkowym, surówka z marchewki (3,6,9)

podwieczorek: mix owoców sezonowych, herbatniki, herbata miętowa
bez mleka: mix owoców sezonowych, wafelek ryżowy, herbata miętowa





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 SO₂.

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.

