

MENU

poniedziałek 28.04



Śniadanie: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, papryka, szynka, kakao (1,3,6,7,9)

Śniadanie bez mleka i glutenu: Pieczywo bezglutenowe, masło roślinne, szynka, papryka, kakao bezmleczne (3,6,9)

obiad: Zupa minestrone (zupa wielowarzynna), podudzia z kurczaka z puree, coleslaw (1,3,6)

obiad bez mleka i glutenu: zupa minestrone (zupa wielowarzynna), podudzia z kurczaka z puree, coleslaw (3,6)

podwieczorek: Budyń waniliowy, herbata

bez mleka: Budyń waniliowy na mleku roślinnym, herbata

wtorek 29.04

Śniadanie: Płatki kukurydziane z mlekiem, kanapka z polędwicą, pomidorem i sałatą, herbata rooibos (1,3,7,9)

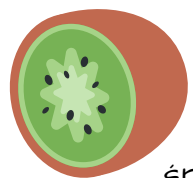
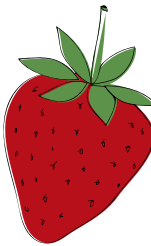
Śniadanie bez mleka i glutenu: płatki kukurydziane na mleku roślinnym, kanapka z polędwicą, pomidorem i sałatą, herbata rooibos (3,6,9)

obiad: Krem marchewkowy, gulasz z indyka, puree ziemniaczane, kalafior gotowany (1,3,7)

obiad bez mleka i glutenu: Krem marchewkowy, gulasz z indyka, puree ziemniaczane, kalafior gotowany (1,3)

podwieczorek: ½ Banana, wafelek ryżowy, herbata

bez mleka: ½ Banana, wafelek ryżowy, herbata



środa 30.04



Śniadanie: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, pasta jajeczna, ogórek, herbata owocowa (1,3,6,7,9)

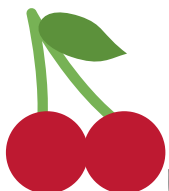
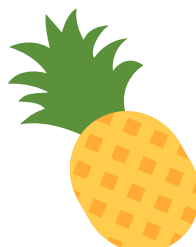
Śniadanie bez mleka i glutenu: Pieczywo bezglutenowe, masło roślinne, pasta jajeczna, ogórek, herbata owocowa (3,6,9)

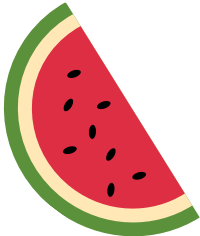
obiad: Kapuśniak, gulasz wieprzowy, kasza jęczmienna, buraczki (1,3,6)

obiad bez glutenu i mleka: Kapuśniak, gulasz wieprzowy, kasza jaglana, buraczki (1,3,6,9)

podwieczorek: Kaszka manna na mleku z musem brzoskwiowym, mięta

bez mleka: Kaszka manna na mleku roślinnym z musem brzoskwiowym, mięta

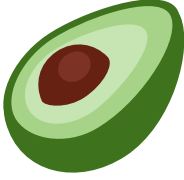
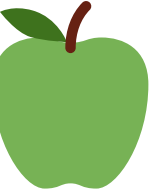




CUDA-GARNKI

MENU

poniedziałek 5.05



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

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

obiad: Zupa kalafiorowa, pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym, kasza pęczak, marchewka baby (1,3,9)

obiad bez glutenu i mleka: Zupa kalafiorowa, pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym, kasza jaglana, marchewka baby

podwieczorek: Wafle ryżowe, mandarynka, kakao

bez mleka: wafle ryżowe, mandarynka, kakao bezmleczne



wtorek 6.05



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: Krem wielowarzywny, gyros drobiowy, ziemniaki puree, sałatka ze świeżej sałaty, łagodny sos jogurtowy (1,3,6,9)

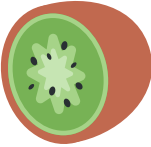
obiad bez glutenu i mleka: Krem wielowarzywny, gyros drobiowy, ziemniaki puree, sałatka ze świeżej sałaty, łagodny sos ziołowy (1,3,6)

podwieczorek: Kaszka manna na mleku z musem z żółtych owoców, kompot owocowy

bez mleka: Kaszka manna na napoju roślinnym z musem z żółtych owoców, kompot owocowy



środa 7.05



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

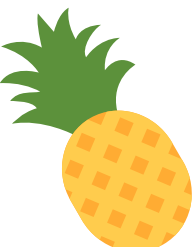
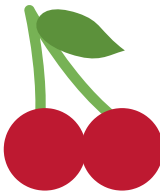
śniadanie bez glutenu i mleka: Płatki kukurydziane z napojem roślinnym, pieczywo bezglutenowe, masło roślinne, szynka drobiowa, pomidor, herbata (1,3,9)

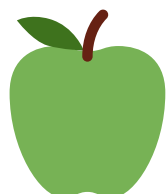
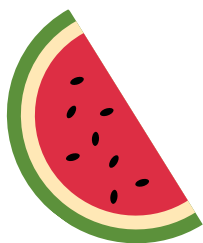
obiad: Zupa meksykańska, makaron pełnoziarnisty z sosem śmietanowo serowym, warzywa na parze (1,3,7)

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

podwieczorek: Kisiel cytrynowy, mix świeżych owoców, herbata

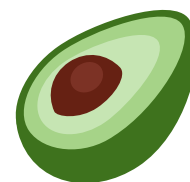
bez mleka: Kisiel cytrynowy, mix świeżych owoców, herbata





MENU

czwartek 8.05



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, ogórek kiszony (1,3,6,7,9)

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

podwieczorek: Banan ½, kawa zbożowa z mlekiem

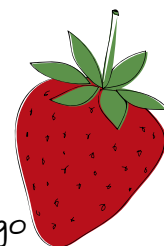
bez mleka: Banan ½, herbata



piątek 9.05

śniadanie: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, pasta z tuńczyka i białego serka, żółty ser, 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)



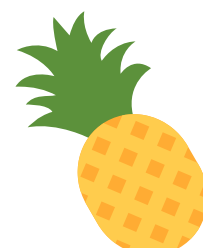
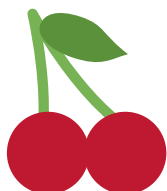
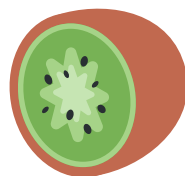
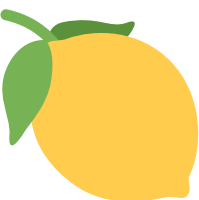
obiad: Krem z zielonych warzyw, pierogi z truskawkami, surówka z marchewki (1,3,7,9)

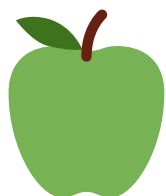
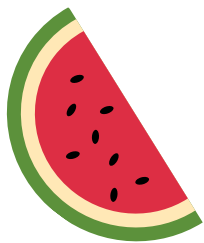


obiad bez glutenu i mleka: Krem z zielonych warzyw, makaron BG z sosem truskawkowym, surówka z marchewki (3,6,9)

podwieczorek: mix owoców sezonowych, herbata miętowa

bez mleka: mix owoców sezonowych, herbata miętowa





ALERGENY



Lista składników alergennych - załącznik II do Rozporządzenia II69/2011

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.

