

				<p>Pieczywo bezglutenowe (woda, skrobie (kukurydziana, ryżowa), mąki (ryżowa, jaglana), olej rzepakowy, ziarna 5,4% (słonecznik, siemię lniane, czarnuszka), pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej, ekstrakt jabłkowy)</p> <p>Gulasz- szynka wieprzowa, marchew, papryka, pietruszka, cebula, czosnek, olej rzepakowy, sól, pieprz, papryka słodka, majeranek, tymianek</p> <p>Ziemniaki, koper,</p> <p>Surówka- seler, jabłko, natka pietruszki, cytryna, sól, pieprz, cukier</p> <p>Lemoniada- miód, cytryny</p>
	Podwieczorek	Kisiel truskawkowy Banan		Kisiel- truskawki, mąka ziemniaczana, cukier banan
Środa 18.05.2022 r.	Śniadanie	Płatki na mleku roślinnym z miodem i cynamonem Bułka z masłem roślinnym, pasta paprykowa, ogórek, szczypior Herbata	1	<p>Zupa mleczna- napój owsiany, płatki orkiszowe, miód, cynamon</p> <p>Bułka kukurydziana (mąka pszenna, kukurydziana, słonecznik, drożdże, sól), masło roślinne, papryka, ogórek, szczypior Herbata, cukier</p> <p>Zupa mleczna- napój owsiany, płatki orkiszowe, miód, cynamon</p> <p>Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, papryka, ogórek, szczypior Herbata, cukier</p>
	Obiad	Zupa minestrone, pieczywo Kopytka z sosem mięsno- warzywnym Sok Jabłko	1,3 3	<p>Zupa – makaron (mąka pszenna), pomidor pelati, fasolka szparagowa, marchew, cukinia, szpinak, cebula, czosnek, koncentrat pomidorowy, oliwa, sól, pieprz, bazyli, tymianek</p> <p>Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia, kwas, drożdże, woda, sól)</p> <p>Kopytka- mąka ziemniaczana, jajka, filet kurczaka, papryka/ groszek/ fasolka</p> <p>Sok (zagęszczony sok owocowy, woda)</p> <p>Jabłko</p> <p>Zupa – makaron (mąka ryżowa), pomidor pelati, fasolka szparagowa, marchew, cukinia, szpinak, cebula, czosnek, koncentrat pomidorowy, oliwa, sól, pieprz, bazyli, tymianek</p> <p>chleb bezglutenowy (woda, skrobie (kukurydziana, ryżowa), mąki (ryżowa, jaglana), olej rzepakowy, ziarna 5,4% (słonecznik, siemię lniane, czarnuszka), pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej, ekstrakt jabłkowy)</p> <p>Kopytka- mąka ziemniaczana, jajka, filet kurczaka, papryka/ groszek/ fasolka</p> <p>Sok (zagęszczony sok owocowy, woda)</p> <p>jabłko</p>
	Podwieczorek	Deser z galaretką i truskawkami		Deser- napój kokosowy/ migdałowy, truskawki, cukier puder, cukier waniliowy, żelatyna
	Śniadanie	Kawa zbożowa/ herbata Tosty z wędliną i warzywami	1	<p>Kawa- napój ryżowy, kawa zbożowa (zboża 78% (jęczmień, żyto), cykorii), cukier</p> <p>Chleb tostowy (mąka pszenna, drożdże, sól), masło roślinne, polędwica z indyka, pomidor, papryka</p> <p>Herbata- herbata czarna, cukier</p> <p>Chleb tostowy (woda, skrobie (kukurydziana, ryżowa), mąki (ryżowa, jaglana), olej rzepakowy, ziarna 5,4% (słonecznik, siemię lniane, czarnuszka), pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej, ekstrakt jabłkowy), masło roślinne, polędwica z indyka, pomidor, papryka</p>
Czwartek 19.05.2022 r.	Obiad	Zupa koperkowa, pieczywo Zrazy mielone w sosie myśliwskim Kasza jęczmienna Surówka z kapusty białej Herbata	1,3,9,10	<p>Zupa- porcja rosółowa, koper, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, cebula, por, olej rzepakowy</p> <p>Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna, żytnia, kwas, drożdże, woda, sól)</p> <p>Zrazy- karczek wieprzowy, jaja, bułka wrocławska (mąka pszenna, drożdże, woda, sól), papryka, pieczarka, ogórek korniszony, cebula, czosnek, natka pietruszki, olej rzepakowy, mąka pszenna, pasta kulinarna (skrobia, demi glace cielejące, aromaty (z pszenicą, selerem)), olej słonecznikowy, hydrolizat białka pszennego, suszone puree czosnkowe, koncentrat pomidorowy), sól, pieprz, papryka słodka</p> <p>Kasza jęczmienna</p> <p>Surówka- kapusta biała, papryka, marchew, cebula, oliwa, musztarda, ocet jabłkowy, sól, cukier, pieprz</p> <p>herbata- herbata, cukier</p>

			3,9,10	Zupa- porcja rosółowa, koper, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , cebula, por, olej rzepakowy chleb bezglutenowy (woda, skrobie (kukurydziana, ryżowa), mąki (ryżowa, jaglana), olej rzepakowy, ziarna 5,4% (słonecznik, siemię lniane, czarnuszka), pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej, ekstrakt jabłkowy) Zrazy- karczek wieprzowy, jaja , papryka, pieczarka, ogórek korniszony, cebula, czosnek, natka pietruszki, olej rzepakowy, pieprz, papryka słodka Kasza gryczana Surówka- kapusta biała, papryka, marchew, cebula, oliwa, musztarda , ocet jabłkowy, sól, cukier, pieprz herbata- herbata, cukier
	Podwieczorek	Banan		banan
Piątek 20.05.2022 r.	Śniadanie	Makaron na mleku roślinnym Bułka z masłem roślinnym, pasta z zielonego groszku Herbata z cytryną	1,3	Zupa mleczna- napój owsiany, makaron (mąka pszenna z semoliny, jajka) Bułka grahamka (mąka żytnia , pszenna , mąka graham , drożdże, sól), masło roślinne, zielony groszek, czosnek, bazylia, cytryna, ogórek, papryka, pomidor, sól, pieprz Herbata- herbata czarna, miód, cytryna Zupa mleczna- napój owsiany, makaron (mąka kukurydziana/ gryczana) Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, zielony groszek, czosnek, bazylia, cytryna, ogórek, papryka, pomidor, sól, pieprz Herbata- herbata czarna, miód, cytryna
				Krupnik jaglany, pieczywo Łosoś w sosie koperkowym z makaronem Surówka z pomidora i cebulki Lemoniada
	Podwieczorek	Koktajl owocowy Pałeczki kukurydziane		

Produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zawarte w potrawach: 1- zboża zawierające gluten, 2- skorupiaki, 3- jaja, 4- ryby, 5- orzeszki ziemne, 6- soja, 7- mleko, 8- orzechy, 9- seler, 10- gorczyca, 11- sezam, 12- dwutlenek siarki i siarczyny, 13- tubin, 14- mięczaki

* jadłospis może ulec zmianie