



		i oliwy Kompot z czerwonej porzeczki	7,9	Surówka - kapusta pekińska, papryka, ogórek kiszony, koper, natka pietruszki, czosnek, musztarda, ocet jabłkowy, cukier, oregano, sól Kompot - czerwona porzeczka, cukier  Zupa- porcja kurczaka, szyja z kaczki, makaron bezglutenowy, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk Potrawka- kurczak cały, zielony groszek, marchewka, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, czosnek, por, olej rzepakowy, sól, pieprz, papryka, tymianek Ryż Surówka - marchew, jabłka, natka pietruszki, <b>majonez</b> , chrzan (korzeń tarty chrzanu, woda, olej rzepakowy, ocet, cukier, <b>mleko</b> , sól, białka <b>mleka</b> , substancje zagęszczające, substancja <b>konserwująca</b> ), sól, pieprz, cukier Kompot-czerwona porzeczka, cukier
	<b>Podwieczorek</b>	Ciasto drożdżowe ze śliwkami Herbata owocowa	1,3,7  3	Ciasto- śliwki, mąka <b>pszenna</b> , <b>jajka</b> , <b>masło</b> 82%, <b>mleko</b> 2%, cukier, drożdże Herbata owocowa, cukier  Ciasto- śliwki, mąka jaglana, kukurydziana, gryczana, <b>jajka</b> , masło roślinne, mleko roślinne, cukier, drożdże Herbata owocowa, cukier
Środa 15.03.2023 r.	<b>Śniadanie</b>	Kasza gryczana na mleku roślinnym Bułka z masłem roślinnym, pierś z kurczaka, sałata, ogórek, pomidor Herbata z cytryną	1	Zupa mleczna- napój owsiany, kasza gryczana Bułka śniadaniowa (mąka <b>pszenna</b> , drożdże, woda, sól), masło roślinne, pierś z kurczaka, sałata, ogórek, pomidor Herbata, cytryny, miód  Zupa mleczna- napój migdałowy, kasza gryczana Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, pierś z kurczaka, sałata, ogórek, pomidor Herbata, cytryny, miód
	<b>Obiad</b>	Zupa grochowa, pieczywo Naleśniki z polewą brzoskwińową Kompot wieloowocowy	1,3,9  3,9	Zupa- żeberka, boczek wędzony, fasola biała, marchew, pietruszka, ziemniaki, <b>seler</b> , por, cebula, czosnek, olej, pieprz, sól, liść laurowy, majeranek Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Naleśniki - mąka <b>pszenna</b> , <b>jajka</b> , olej rzepakowy, cukier, cukier waniliowy, brzoskwinie Kompot- mieszanka wieloowocowa, cukier  Zupa- żeberka, boczek wędzony, fasola biała, marchew, pietruszka, ziemniaki, <b>seler</b> , por, cebula, czosnek, olej, pieprz, sól, liść laurowy, majeranek 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) Naleśniki - mąka jaglana, mąka kukurydziana, gryczana, <b>jajka</b> , olej rzepakowy, cukier, cukier waniliowy, brzoskwinie Kompot- mieszanka wieloowocowa, cukier
	<b>Podwieczorek</b>	Budyń waniliowy Biszkopty/ Wafle ryżowe	1,3	Koktajl- napój owsiany, mąka ziemniaczana, cukier, laska wanilii Biszkopty - mąka <b>pszenna</b> , <b>jajka</b> , cukier  Koktajl – napój migdałowy, mąka ziemniaczana, cukier, laska wanilii Ryż

Czwartek 16.03.2023 r.	Śniadanie	Kawa inka Bułka grahamka z masłem roślinnym, pasta z szynki, ogórek, papryka, ogórek	1	Kawa- napój owsiany, kawa inka ( <b>jęczmień, żyto</b> ), cukier Bułka grahamka (mąka <b>żytnia, pszenna</b> , mąka <b>graham</b> , drożdże, sól), masło roślinne, polędwica z indyka, ogórek, papryka  Kawa – napój migdałowy, inka bezglutenowa, cukier Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, polędwica z indyka, ogórek, papryka,
	Obiad	Zupa brokułowa, pieczywo Panierowany filet z kurczaka Ziemniaki z koprem Fasolka szparagowa z pieca Herbata czarna	1,3,7,9	Zupa - porcja kurczaka, brokuły, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, koper, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Chleb pszenno- żytni (mąka <b>pszenna, żytnia</b> , kwas, drożdże, woda, sól) Kotlet - filet kurczaka, <b>jajka</b> , mąka <b>pszenna</b> , bułka tarta <b>pszenna</b> , sól, pieprz Fasolka - fasolka szparagowa, masło roślinne, mąka <b>pszenna</b> , sól Herbata, cukier
			3,9	Zupa - porcja kurczaka, brokuły, ziemniaki, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, koper, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy (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) Kotlet - filet kurczaka, <b>jajka</b> , sól, pieprz Fasolka - fasolka szparagowa, masło roślinne, sól Herbata, cukier
Podwieczorek	Drożdżówka z jabłkiem, serem Soczek	1	Drożdżówka – <b>jabłko</b> , mąka jaglana, kukurydziana, gryczana, woda, <b>jajka</b> , drożdże, olej rzepakowy Jabłkowy	
Piątek 17.03.2023 r.	Śniadanie	Płatki owsiane/ płatki jaglane na mleku roślinnym Bułka grahamka z masłem roślinnym, pasta z zielonego groszku, pomidor, ogórek, papryka Herbata	1,3	Zupa mleczna- napój owsiany, płatki owsiane Bułka grahamka (mąka <b>żytnia, pszenna</b> , mąka <b>graham</b> , drożdże, sól), masło roślinne, groszek zielony, czosnek, cytryna, bazylija, sól, pieprz, papryka, ogórek, pomidor Herbata, cukier
			3	Zupa mleczna- napój owsiany, płatki jaglane Bułka bezglutenowa (woda, skrobie- kukurydziana, ryżowa, mąki- ryżowa, kukurydziana, olej rzepakowy, pasta daktylowa, substancje zagęszczające, drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej), masło roślinne, groszek zielony, czosnek, cytryna, bazylija, sól, pieprz, papryka, ogórek, pomidor Herbata, cukier
Obiad	Zupa pieczarkowa, pieczywo Makaron z łososiem w sosie śmietanowo – koperkowym Sok	1,4,9,	Zupa- kura porcja rosółowa, mąka <b>pszenna</b> , marchew, olej rzepakowy, pieczarka, natka pietruszki, pietruszka, por, cebula, pieprz naturalny, <b>seler</b> , sól, ziemniaki Chleb (mąka <b>pszenna, żytnia</b> , woda, sól, drożdże)  Makaron – makaron penne (mąka <b>pszenna semolina</b> ), <b>łosoś</b> , cebula, czosnek, koper, mąka <b>pszenna</b> , olej, gałka muszkatołowa, pieprz, sól, tymianek chili Sok- zagęszczony sok jabłkowo – wiśniowy	
		4,9	Zupa- kura porcja rosółowa, marchew, olej rzepakowy, pieczarka, natka pietruszki, pietruszka, por, cebula, pieprz naturalny, <b>seler</b> , sól, ziemniaki 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)	

				Makaron – makaron bezglutenowy, <b>łosoś</b> , cebula, czosnek, koper, olej, gałka muskatołowa, pieprz, sól, tymianek chili Sok- zagęszczony sok jabłkowo – wiśniowy
	<b>Podwieczorek</b>	Gruszka Ciastka owsiane/ wafle ryżowe z gorzką czekoladą	1, 7	Gruszka Ciastka - płatki owsiane, <b>pszenne</b> , orkiszowe, rodzynka, kandyzowana skórka pomarańczy, mąka pełnoziarnista <b>owsiana</b> , <b>pszenna</b> , <b>żytnia</b> , <b>jęczmienna</b> , cukier trzcinowy, olej słonecznikowy, serwatka w proszku (z <b>mleka</b> )  Gruszka Ryż, kakao

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- łubin, 14- mięczaki  
\* jadalospis może ulec zmianie