



CUDA-GARNKI

MENU

poniedziałek 23.10.

Śniadanie: pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, polędwica, jajko gotowane ½, ogórek, mleko (1,3,6,7,9)

dieta bez mleka: pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło roślinne, polędwica, jajko gotowane ½, ogórek, napój roślinny (1,3,6,9)

obiad: Zupa pieczarkowa, pulpecik wieprzowy w sosie pomidorowym, ryż, surówka z marchewki i ananasa (1,3,7,9)

obiad bez mleka: Zupa pieczarkowa, pulpecik wieprzowy w sosie pomidorowym, ryż, surówka z marchewki i ananasa (1,3,9)

Podwieczorek: Jogurt naturalny z kawałkami jabłka, herbata owocowa (7)

dieta bezmleczna: koktajl owocowy na napoju roślinnym, herbata owocowa (6)

wtorek 24.10.

Śniadanie: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, parówka drobiowa, pomidor, herbata rooibos (1,6,7)

dieta bez mleka: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło roślinne, parówka drobiowa, pomidor, herbata rooibos (1,6)

Obiad: Rosół z makaronem, kotlet z piersi kurczaka, puree, surówka z modrej kapusty (1,3,7,9)

dieta bez mleka: Rosół z makaronem, kotlet z piersi kurczaka, puree, surówka z modrej kapusty (1,3,9)

Podwieczorek: Banan ½, herbatniki, kompot owocowy (1,3,7)

dieta bez mleka: Banan ½, wafle ryżowe, kompot owocowy



CUDA-GARNKI

MENU

środa 25.10.

Śniadanie: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, pasztet drobiowy, papryka, herbata malinowa (1,3,6,7,9)

dieta bez mleka: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło roślinne, pasztet drobiowy, papryka, herbata malinowa (1,3,6,9)

Obiad: Pomidorowa z makaronem, pyzy z sosem myśliwskim z kielbasą, warzywa na parze (1,6,7,9)

dieta bez mleka: Pomidorowa z makaronem, pyzy z sosem myśliwskim z kielbasą, warzywa na parze (1,6,9)

Podwieczorek: Budyń z musem z owoców leśnych, herbata miętowa (7)

dieta bez mleka: Budyń na mleku roślinnym z musem z owoców leśnych, herbata miętowa (6)

czwartek 26.10.

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

dieta bez mleka: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło roślinne, pasta jajeczna, szynka, sałata, kakao na napoju roślinnym (1,3,6,9)

obiad: Krupnik z kaszą jęczmienną, racuchy drożdżowe z prażonym jabłkiem (1,3,6,7,9)

dieta bezmleczna: Krupnik z kaszą jęczmienną, placuszki z prażonym jabłkiem (1,3,6,9)

Podwieczorek: Kisiel z kawałkami owoców sezonowych, herbata

dieta bezmleczna: Kisiel z kawałkami owoców sezonowych, herbata



CUDA-GARNKI

MENU

piątek 21.10.

Śniadanie: Płatki kukurydziane z mlekiem, pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, żółty ser, pomidor, herbata rooibos (1,7)

dieta bez mleka: Płatki kukurydziane z napojem roślinnym, pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło roślinne, jajko w plasterkach, pomidor, herbata rooibos (1,3,6)

obiad: Zupa krem z zielonych warzyw z grzankami, kotlet rybny, puree, surówka z kiszzonego ogórka (1,3,4,7,9)

dieta bezmleczna: Zupa krem z zielonych warzyw z grzankami, kotlet rybny, puree, surówka z kiszzonego ogórka (1,3,4,9)

Podwieczorek: Galaretka owocowa z kawałkami owoców sezonowych, kawa zbożowa z mlekiem (1,7)

dieta bez mleka: Galaretka owocowa z kawałkami owoców sezonowych, herbata

poniedziałek 30.10.

Śniadanie: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, parówka drobiowa, pomidor, herbata malinowa (1,6,7)

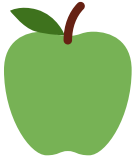
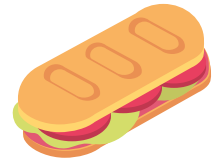
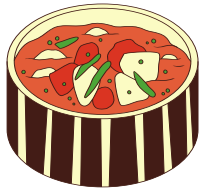
dieta bez mleka: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło roślinne, parówka drobiowa, pomidor, herbata malinowa (1,6)

Obiad: Zupa jarzynowa z ziemniakami, makaron z sosem bolognese i zielonym groszkiem (1,6,7,9)

dieta bez mleka: Zupa jarzynowa z ziemniakami, makaron z sosem bolognese i zielonym groszkiem (1,6,9)

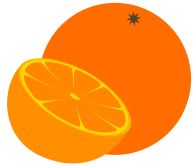
Podwieczorek: Koktajl z owoców sezonowych na mleku, rumianek (7)

dieta bez mleka: Koktajl z owoców sezonowych na napoju roślinnym, rumianek (6)



MENU

wtorek 31.10.



Śniadanie: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, żółty ser, twaróg, sałata, rzodkiewka, herbata (1,3,7)

dieta bez mleka: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło roślinne, pasta warzywna, sałata, rzodkiewka, herbata (1,6,9)



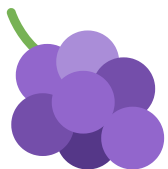
obiad: Zupa meksykańska z czerwoną fasolą, podudzie z kurczaka, puree, surówka z kapusty pekińskiej z jabłkiem (1,7,9)

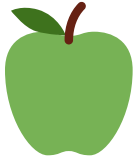
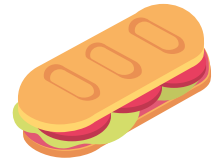
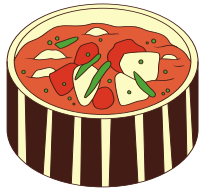
dieta bezmleczna: Zupa meksykańska z czerwoną fasolą, podudzie z kurczaka, puree, surówka z kapusty pekińskiej z jabłkiem (1,6,9)



Podwieczorek: Kaszka manna na mleku z musem z żółtych owoców, kompot owocowy (1,7)

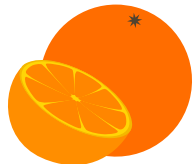
dieta bezmleczna: Kaszka manna na napoju roślinnym z musem z żółtych owoców, kompot owocowy (1,6)





MENU

czwartek 02.11.



Śniadanie: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, żółty ser, dżem owocowy, pomidor, mleko (1,7)

dieta bez mleka: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło roślinne, szynka, dżem owocowy, pomidor, napój roślinny (1,6)

Obiad: Rosół z makaronem, kotlecik schabowy, ziemniaki puree, warzywa na parze (1,3,7,9)

dieta bez mleka: Rosół z makaronem, kotlecik schabowy, ziemniaki puree, warzywa na parze (1,3,6,9)

Podwieczorek: Banan ½, biszkopty, kawa zbożowa z mlekiem (1,3,7)

dieta bez mleka: banan 1/2, wafle ryżowe, herbata (1,6)



piątek 03.11.



Śniadanie: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, pasta z tuńczyka i białego serka, żółty ser, papryka, herbata rooibos (1,4,6,7)

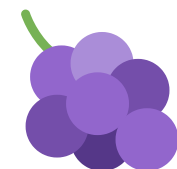
dieta bez mleka: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło roślinne, pasta z tuńczyka, papryka, herbata rooibos (1,4,6)

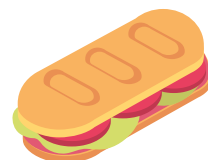
Obiad: Zupa krem z dyni z grzankami, pierogi z serkiem i sosem truskawkowym (1,7,9)

dieta bez mleka: Zupa krem z dyni z grzankami, pierogi z truskawkami (1,9)

Podwieczorek Galaretka z kawałkami owoców sezonowych, herbata miętowa

dieta bezmleczna: Galaretka z kawałkami 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.

12. Dwutlenek 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.

