

MENU



poniedziałek 20.01

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 pomidorowa z makaronem, nuggetsy z kurczaka, puree ziemniaczane, gotowana marchewka (1,3,6)

obiad bez mleka i glutenu: Zupa pomidorowa z makaronem BG, nuggetsy z kurczaka, ziemniaki, gotowana marchewka (3,6)

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

podwieczorek bez mleka: sałatka owocowa z płatkami owocowymi, herbata

wtorek 21.01

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

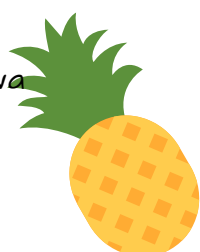
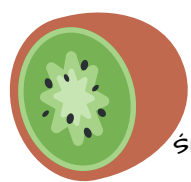
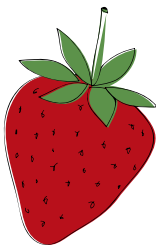
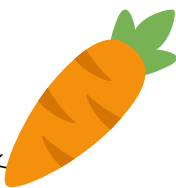
śniadanie bez mleka i glutenu: płatki kukurydziane z napojem roślinnym, pieczywo bezglutenowe, masło roślinne, szynka drobiowa, pomidor, herbata (3,6,9)

obiad: Zupa meksykańska z czerwoną fasolą, pierogi ruskie, coleslaw (1,3,7)

obiad bez mleka i glutenu: Zupa meksykańska z czerwoną fasolą, pierogi z truskawkami, surówka z marchewki z ananase (1,3)

podwieczorek: mix owoców, biszkopty, herbata owocowa

podwieczorek bez mleka: mix owoców, wafle kukurydziane, herbata owocowa





CUDA-GARNKI

MENU

środa 22.01

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: Krem z korzennych pieczonych warzyw, gulasz wieprzowo-warzywny z kaszą pęczak, surówka z modrej kapusty (1,3,6)

obiad bez glutenu i mleka: Krem z korzennych pieczonych warzyw gulasz wieprzowo-warzywny z kaszą pęczak, surówka z modrej kapusty (1,3,6,9)

podwieczorek: marchewka słupki, herbatniki, herbata owocowa

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

czwartek 23.01

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: Rosolnik z kaszą kuskus, kotlet drobiowy, puree ziemniaczane, surówka z kapusty kiszzonej (1,3,7)

obiad bez glutenu i mleka: Rosolnik z kaszą kuskus, kotlet drobiowy, ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej

podwieczorek: Budyń z musem z owoców leśnych, herbata miętowa

podwieczorek bez mleka: Budyń na mleku roślinnym z musem z owoców leśnych

piątek 24.01

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

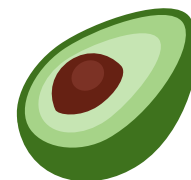
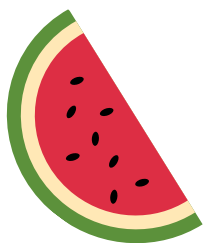
śniadanie bez glutenu i mleka: pieczywo bezglutenowe, masło roślinne, pasta warzywna, dżem owocowy, pomidor, napój roślinny (3,6,9)

obiad: Zupa fasolowa, kotlet rybny, puree, surówka z kiszzonego ogórka (1,3,4,6,7,9)

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

podwieczorek: Kaszka manna na mleku, mięta

podwieczorek bez mleka: Kaszka manna na mleku roślinnym, mięta



MENU

poniedziałek 21.01

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

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

obiad: Zupa ogórkowa, makaron z sosem bolognese i zielonym groszkiem (1,3,6,9)

obiad bez glutenu i mleka: : Zupa ogórkowa, makaron BG z sosem bolognese i zielonym groszkiem (1,3,9)

powieczorek: Kisiel z kawałkami owoców, wafle kukurydziane, herbata owocowa

podwieczorek bez mleka: Kisiel z kawałkami owoców, wafle kukurydziane, herbata



wtorek 28.01

śniadanie: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, jajko gotowane 1/2, pomidor, herbata rooibos (1,2,3,6,7,9)

śniadanie bez glutenu i mleka: Pieczywo bezglutenowe, masło roślinne, jajko gotowane 1/2, pomidor, herbata rooibos (1,2,6,9)

obiad: Barszcz zabieleny z makaronem, gyros drobiowy, ziemniaki puree, sałatka ze świeżej sałaty, łagodny sos jogurtowy (1,3,6,9)

obiad bez glutenu i mleka: Barszcz z makaronem BG, gyros drobiowy, ziemniaki, sałatka ze świeżej sałaty, łagodny sos zielony (1,3,6)

podwieczorek: Banan 1/2, herbatniki, kompot owocowy

podwieczorek bez mleka: Banan 1/2, herbatniki, kompot owocowy



środa 29.01

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

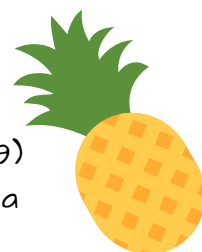
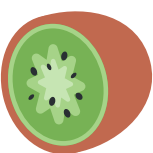
śniadanie bez glutenu i mleka: Pieczywo bezglutenowe, masło roślinne, szynka, pomidor, ogórek, herbata (1,3,9)

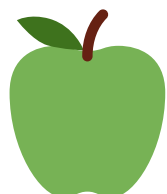
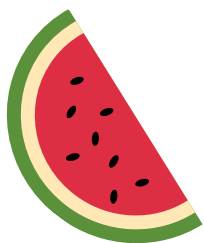
obiad: Zupa ziemniaczano-porowa, pierś z kurczaka w łagodnym sosie warzywnym, kuskus buraczany, marchewka gotowana (1,3,7)

obiad bez glutenu i mleka: Zupa ziemniaczano-porowa, pierś z kurczaka w łagodnym sosie warzywnym, kuskus buraczany, marchewka gotowana (1,3,6,9)

podwieczorek: Budyń z musem z owoców leśnych, herbatniki herbata miętowa

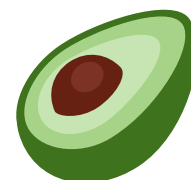
podwieczorek bez mleka: Budyń na mleku roślinnym z musem z owoców leśnych, wafle ryżowe herbata miętowa





MENU

czwartek 30.01



śniadanie: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, pasta jajeczna, szynka, sałata, kakao (1,2,3,7,9)

śniadanie bez glutenu i mleka: Pieczywo bezglutenowe, masło roślinne, pasta jajeczna, szynka, sałata, kakao na napoju roślinnym (2,3,6,9)



obiad: Krem z dyni z grzankami, pyzy z sosem myśliwskim z kielbasą i warzywami (warzywa dodane do sosu) (1,3,6,7,9)

obiad bez glutenu i mleka: Krem dyni, sos myśliwski z warzywami, ziemniaki gotowane (1,3,9)

podwieczorek: Wafelek pszenny, mix świeżych owoców, herbata

podwieczorek bez mleka: Wafelek pszenny, mix świeżych owoców, herbata

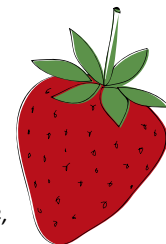


piątek 31.01



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

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



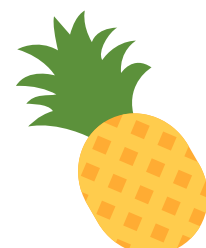
obiad: Zupa jarzynowa, racuchy drożdżowe z prażonym jabłkiem (jabłko osobno) (1,3,7,9)

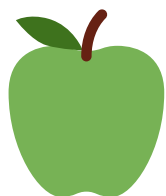
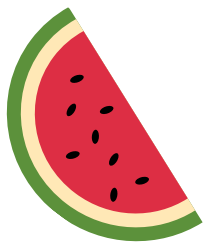
obiad bez glutenu i mleka: Zupa jarzynowa, placuszki BG BM z prażonym jabłkiem (3,6,9)



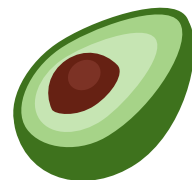
podwieczorek: marchew w słupkach, biszkopty kawa zbożowa z mlekiem

podwieczorek bez mleka: marchew w słupkach, wafle ryżowe kawa zbożowa z napojem roślinnym





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.

