

# MENU



## poniedziałek 31.03

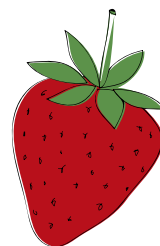
śniadanie: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, twaróg, rzodkiewka, mleko (1,3,6,7,9)

śniadanie bez mleka i glutenu: Pieczywo bezglutenowe, masło roślinne, polędwica, rzodkiewka, napój roślinny (3,6,9)

obiad: Kapuśniak, gulasz wieprzowy, Kasza jęczmienna, ogórek kiszony (1,3,6)

obiad bez mleka i glutenu: Kapuśniak, gulasz wieprzowy, Kasza jaglana, ogórek kiszony (3,6)

podwieczorek: Marchewka w słupkach, rumianek  
bez mleka: Marchewka w słupkach, rumianek



## wtorek 01.04

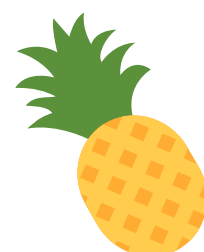
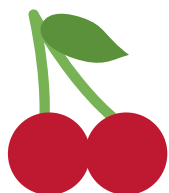
śniadanie: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, szynka, pomidor, herbata rooibos (1,3,7,9)

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

obiad: Krem marchewkowy, kotlet z piersi kurczaka, puree ziemniaczane, coleslaw (1,3,7)

obiad bez mleka i glutenu: Krem marchewkowy, kotlet z piersi kurczaka w panierce bezglutenowej, ziemniaki, coleslaw (1,3)

podwieczorek: Banan ½, herbatniki, kompot owocowy  
bez mleka: Banan ½, herbatniki, kompot owocowy





# CUDA-GARNKI

## MENU

### środa 02.04

śniadanie: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, jajko gotowane ½, papryka, herbata malinowa (1,3,6,7,9)

śniadanie bez mleka i glutenu: Pieczywo bezglutenowe, masło roślinne, jajko gotowane ½ papryka, herbata malinowa (3,6,9)

obiad: Zupa brokułowa, makaron z sosem pomidorowym i mozzarellą (1,3,6)

obiad bez glutenu i mleka: Zupa brokułowa, makaron BG z sosem pomidorowym (1,3,6,9)

podwieczorek: Budyń z musem z owoców leśnych, herbata miętowa bez mleka: marchewka słupki, herbata owocowa

## czwartek 03.04

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

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

obiad: Krem wielowarzywny, kotlet mielony, puree, surówka z włoskiej kapusty z kukurydzą (1,3,7)

obiad bez glutenu i mleka: Krem wielowarzywny, kotlet mielony, puree, surówka z włoskiej kapusty z kukurydzą

podwieczorek: mix świeżych owoców, herbata

podwieczorek bez mleka: mix świeżych owoców, herbata

## piątek 04.04

śniadanie: Płatki kukurydziane z mlekiem, pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, żółty ser, ogórek herbata rooibos (1,3,6,7,9)

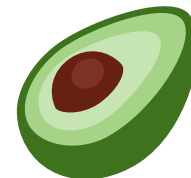
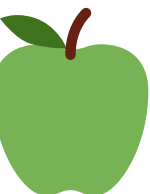
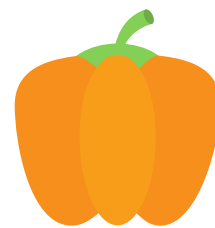
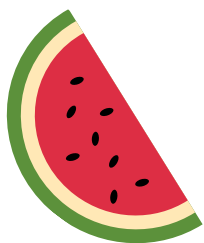
śniadanie bez glutenu i mleka: Płatki kukurydziane z napojem roślinnym, pieczywo bezglutenowe, masło roślinne, szynka, ogórek, herbata rooibos (3,6,9)

obiad: Zupa krem z zielonych warzyw z grzankami, kopytka z sosem truskawkowym i białym serem (1,3,4,6,7,9)

obiad bez glutenu i mleka: Zupa krem z zielonych warzyw, makaron BG z sosem truskawkowym (1,3,4,6,9)

podwieczorek: wafelek zbożowy, kompot owocowy

podwieczorek bez mleka: wafelek ryżowy, kompot



# MENU

## poniedziałek 07.04

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

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

obiad: Rosolnik, roladka z kurczaka w sosie paprykowym, puree ziemniaczane, coleslaw (1,3,9)

obiad bez glutenu i mleka: Rosolnik, roladka z kurczaka w sosie paprykowym, puree, coleslaw

powieczorek: herbatniki, mix świeżych owoców, kakao

podwieczorek bez mleka: wafle ryżowe, mix świeżych owoców, kakao bezmleczne

## wtorek 08.04

śniadanie: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, twarożek, 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: Zupa z soczewicy z warzywami, pierogi z truskawkami (1,3,6,9)

obiad bez glutenu i mleka: Zupa z soczewicy z warzywami, pierogi z truskawkami (1,3,6)

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

podwieczorek bez mleka: sałatka owocowa z płatkami owocowymi, herbata

## środa 09.04

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

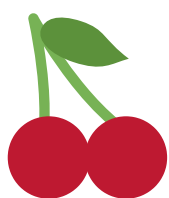
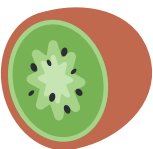
śniadanie bez glutenu i mleka: Płatki kukurydziane z napojem roślinnym, pieczywo bezglutenowe, masło roślinne, szynka drobiowa, pomidor, herbata (1,3,9)

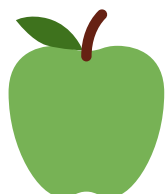
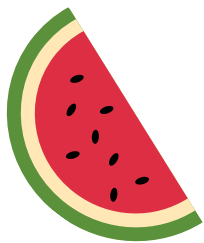
obiad: Krem ziemniaczano-porowy, makaron z kurczakiem w sosie śmietanowym z cukinią (1,3,7)

obiad bez glutenu i mleka: Krem ziemniaczano-porowy, makaron BG z kurczakiem z cukinią (1,3,6,9)

podwieczorek: Kisiel owocowy z kawałkami jabłka, herbata miętowa

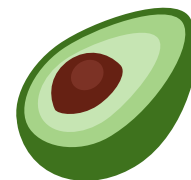
bez mleka: Kisiel owocowy z kawałkami jabłka, herbata miętowa





# MENU

czwartek 10.04



śniadanie: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, szynka, 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: Zupa koperkowa, gulasz z indyka, puree ziemniaczane, buraczki tarte (1,3,6,7,9)

obiad bez glutenu i mleka: Zupa koperkowa, gulasz z indyka, ziemniaki, buraczki tarte (1,3,9)



podwieczorek: Galaretka z kawałkami owoców sezonowych, herbata  
podwieczorek bez mleka: Galaretka z kawałkami owoców sezonowych, herbata

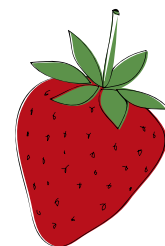
piątek 11.04

śniadanie: Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, masło, twaróg biały, papryka, herbata rooibos (1,3,7,9)

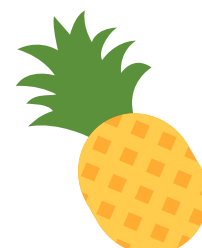
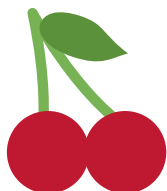
śniadanie bez glutenu i mleka: Pieczywo bezglutenowe, masło roślinne, szynka, papryka, herbata rooibos (1,3,9)

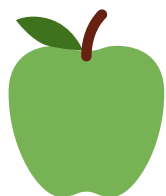
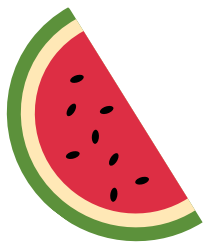
obiad: Krem z dyni, kotlet rybny, puree ziemniaczane, ogórek kiszony (1,3,7,9)

obiad bez glutenu i mleka: Krem z dyni, kotlet rybny w panierce BG, puree ziemniaczane, ogórek kiszony (3,6,9)

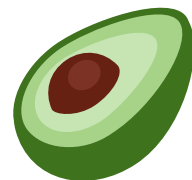


podwieczorek: Mandarynka, biszkopt, rumianek  
podwieczorek bez mleka: Mandarynka, biszkopt, rumianek





# 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 SO<sub>2</sub>.

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.

