

<u>PONIEDZIAŁEK</u> <u>18.11.2024</u>	<u>WTOREK</u> <u>19.11.2024</u>	<u>ŚRODA</u> <u>20.11.2024</u>	<u>CZWARTEK</u> <u>21.11.2024</u>	<u>PIĄTEK</u> <u>22.11.2024</u>
OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD
<p>*Zupa ryżowa z koperkiem 400-450ml (-woda , ryż ,marchewka , koperek, korzeń pietruszki, seler, por, natka, sól, ziola, imbir)</p> <p>* Ziemniaki z koperkiem 180g-220g</p> <p>* Kotlet drobiowy panierowany 70-80g (filet kurczaka, (bułka tarta skład -mąka pszenna ,sól ,drożdże) mąka pszenna, jajka ,sól ,pieprz, olej rzepak, ziola)</p> <p>*Marchew z groszkiem duszona 150-160 g (woda, marchew, groszek zielony, masło ,cytryna, cukier , sól)</p> <p style="text-align: center;">Mandarynka</p> <p style="text-align: center;"><i>Kompot jabłko wiśnia 200ml (woda ,jabłko, wiśnia)</i></p> <p>Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem wg załącznika II Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej L 304/43</p>		<p>*Zupa neapolitańska z serem żółtym dieta bez sera 400-450ml -woda , marchew, seler, korzeń pietruszki, por (makaron pszenny skład- mąka pszenna może zawierać soję) ser żółty , mleko kokos. (skład- woda ekstrakt kokos 83%, stabilizator-guma guar), natka, koper, sól.</p> <p>* Ziemniaki z koperkiem 180g-220g</p> <p>*Udko pieczone z kurczaka 70-80g(udko kurczaka, olej rzepak, ziola, pieprz ,sól)</p> <p>*Sałata ze śmietaną dieta bez śmietany i szczypiorkiem 150g-160g (sałata ,szczypior, śmietana sól, cukier)</p> <p>Sok naturalny wyrób własny 180ml (marchew, jabłko pomarańcza)</p>	<p>* Zupa krem z warzyw 400-450ml (- woda ziemniaki ,marchew, indyk skrzydło, korzeń pietruszki ,por, seler, masło ,natka, koper , imbir, sól, pieprz ,ziola)</p> <p>*Ryz z kurkumą 180g-200g</p> <p>*Pulpet rybny w sosie pomidorowym 70-80g (ryba dorsz , jajka , veka ,olej rzepak pasata pomidorowa-(pomidory 99,5%-)mleko kokos.- (woda ekstrakt kokos 83%, stabilizator-guma guar) cebula , czosnek ,natka, koper, pieprz, sól, ziola)</p> <p>*Surówka z ogórka kiszzonego z granatem 150g-160g (ogórek kiszony , marchew ,cebula, granat, pietruszka natka ,olej rzepak ,sól, pieprz)</p> <p style="text-align: center;">Jabłko</p> <p style="text-align: center;"><i>Kompot jabłkowy 200ml (woda ,jabłko)</i></p>	<p>*Zupa krupnik z kaszą jęczmienną z ziemniakami 400-450ml(-woda , kasza jęczmienna lub gryczana ,ziemniaki ,marchewka ,korzeń pietruszki, seler, indyk skrzydło , por, natka, sól, ziola, imbir)</p> <p>* Ziemniaki z koperkiem 180g-220g</p> <p>*Fasolka po bretońsku 260-320g (fasola, pasata pomidorowa-(pomidory 99,5%-) indyk 40-60g , seler, cebula ,por , mleko kokos.- (woda ekstrakt kokos 83%, stabilizator-guma guar) ,czosnek ,olej rzepak, sól, pieprz, ziola)</p> <p style="text-align: center;">Mandarynka</p> <p style="text-align: center;"><i>Kompot jabłko rabarbar 200ml (woda ,jabłko, rabarbar)</i></p> <p>Zamienniki do diety:</p> <p>-mąka bezglutenowa- skrobia pszenna bezglutenowa, skrobia kukurydziana, mąka kukurydziana, glukoza, substancja zagęszczająca: guma guar, E464; błonnik ziemniaczany, regulator kwasowości: E 575; substancja spulchniająca: węglany sodu.</p> <p>-makaron bezgl .mąka ryżowa/kukurydziana)</p> <p>- bułka bezgl tarta. -skrobia ziemniaczana, błonnik ,cukier gronowy)</p>

--	--	--	--	--