

<u>PONIEDZIAŁEK</u> <u>09.12.2024</u>	<u>WTOREK</u> <u>10.12.2024</u>	<u>ŚRODA</u> <u>11.12.2024</u>	<u>CZWARTEK</u> <u>12.12.2024</u>	<u>PIĄTEK</u> <u>13.12.2024</u>
OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD
<p>*Zupa ziemniaczana 400-450ml (-woda , ,ziemniaki ,marchewka ,korzeń pietruszki, seler, indyk skrzydło , por, natka, sól, zioła, imbir)</p> <p>* Kasza jęczmienna lub gryczana 180g-220g</p> <p>*Gulasz z indyka z warzywami (indyk 40-60g ,pieczarka ,cukinia fasolka szparagowa , por, seler, czosnek, olej rzepak, mleczko koko (-woda ekstrakt kokos 83%, stabilizator-guma guar) . mąka pszenna, sól, pieprz, zioła)</p> <p>*Surówka z kapusty kiszonej 150-160g (kapusta kiszona skład - kapusta i sól)marchew , cebula ,olej rzepak ,sól ,pieprz, cukier , zioła)</p> <p>Jabłko <i>Kompot jabłko mięta 200ml (woda ,jabłko, mięta)</i></p> <p>Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem wg załącznika II Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej L 304/43</p>	<p>Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 400-450ml (-woda ,buraki ,ma ziemniaki ,skrzydło indyk marchewka ,korzeń pietruszki, seler ,por, mleko kokos.-{woda ekstrakt kokos 83%, stabilizator-guma guar),koncentrat z buraka- (zagęszczony sok z buraków ćwikłowych (57 %) woda. cukier. sól. regulator kwasowości - kwas cytrynowy),natka, koper, sól, zioła , imbir)</p> <p>*Kluski leniwe z masłem , bułką i cynamonem, prażone migdały pszenne, kasza manna: pszenica, jajka bułka tarta:-mąka pszenna , sól ,drożdże) jajka , masło :mleko, cukier ,cynamon , sól)</p> <p>* Dieta kluski śląskie ze szpinakiem i cebulką 260-310g (ziemniaki , mąka ziemniaczana ,jajka ,szpinak , cebula, olej rzepak. sól, pieprz)</p> <p>*Surówka z marchwi jabłka selera 150g-160g (sól, cukier, jogurt naturalny: mleko) Jabłko <i>Kompot jabłkowy 200ml (woda ,jabłko)</i></p>	<p>*Zupa krupnik z kaszą jaglaną z ziemniakami 400-450ml(-woda , kasza jagłana ,ziemniaki ,marchewka ,korzeń pietruszki, seler, indyk skrzydło , por, natka, sól, zioła, imbir)</p> <p>*Ziemniaki z koperkiem 180g-200g</p> <p>*Ryba panierowana 70-80g (ryba miruna , jajka, mąka pszenna ,olej rzepak ,pieprz cytrynowy, sól, zioła)</p> <p>*Surówka wielowarzywna 150-160g (kapusta czerwona, kapusta biała ,seler naciowy jabłko ,marchew ,majonez- (olej rzepakowy, żółtko jaja 6,0%, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy, przeciwutleniacz (E385), regulator kwasowości (kwas cytrynowy).szczypior , zioła ,cytryna, sól,)</p> <p>Mandarynka <i>Kompot jabłko aronia 200ml (woda ,jabłko, aronia)</i></p>	<p>*Zupa krem z warzyw z ziemniakami 400-450ml -woda ,marchewka , ziemniaki ,korzeń pietruszki, seler, indyk, por, natka, sól, zioła, imbir)</p> <p>* Łazanki z kapusty mieszanej z mięsem wieprzowym 220-320g (makaron pszenny ,kapusta kiszona skład -kapusta i sól) kapusta biała słodka, mięso łopatka 40g, cebula ,czosnek .olej rzepakowy , sól, zioła, pieprz)</p> <p>Jabłko <i>Kompot jabłkowy wiśnia 200ml (woda ,jabłko, wiśnia)</i></p> <p>Zamienniki do diety: -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. -makaron bezgl .mąka ryżowa/kukurydziana) - bułka bezgl tarta. -skrobia ziemniaczana, błonnik ,cukier gronowy</p>	<p>* Zupa pieczarkowa z makaronem 400-450ml (makaron pszenny lub bezgl. pieczarki ,marchew, seler, masło :mleko, mleko kokos.-{woda ekstrakt kokos 83%, stabilizator-guma guar},,..indyk skrzydło , pietruszka korzeń, por , natka , koper, imbir, zioła ,sól)</p> <p>* Ziemniaki z koperkiem 180g-220g</p> <p>* Kotlet mielony duszony 70-80g (karczek , bułka veka: (mąka pszenna, woda, drożdże, margaryna 70%: [oleje roślinne (olej palmowy, rzepakowy, kokosowy) , jajka ,bułka tarta skład -mąka pszenna ,sól ,drożdże) mąka pszenna, olej rzepak ,sól ,pieprz, zioła)</p> <p>*Buraczki zasmażane 150-160 g (buraki, czosnek, mąka pszenna , masło :mleko ,cytryna, cukier , sól)</p> <p>Mandarynka <i>Kompot jabłko aronia 200ml (woda ,jabłko, aronia)</i></p>

--	--	--	--	--