

<u>PONIEDZIAŁEK</u> <u>31.03.2025</u>	<u>WTOREK</u> <u>01.04.2025</u>	<u>ŚRODA</u> <u>02.04.2025</u>	<u>CZWARTEK</u> <u>03.04.2025</u>	<u>PIĄTEK</u> <u>04.04.2025</u>
OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD
<p>*Zupa pomidorowa z makaronem 400-450ml (woda , passata pomidorowa- (pomidory 99,5%-sól)makaron , marchew, seler, masło, zioła, pietruszka korzeń, mleko kokos.-(woda ekstrakt kokos 83%, stabilizator-guma guar)por , natka , koper, imbir, zioła ,sól)</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 olej rzepak ,sól ,pieprz, zioła)</p> <p>* Marchew z groszkiem duszona 150-160 g (woda, marchew, groszek zielony, masło ,cytryna, cukier , sól)</p> <p>Truskawka</p> <p><i>Kompot jabłko-porzeczka 200ml (woda ,jabłko, porzeczka)</i></p> <p>Zamienniki do diety: -mąka bezglutenowa- skrobia pszenna bezglutenowa, skrobia kukurydziana, mąka kukurydziana, glukoza, substancja</p>	<p>*Zupa jarzynowa z ziemniakami 400-450ml (-woda, kapusta biała , groszek zielony, kalafior ,ziemniaki ,marchewka ,korzeń pietruszki, masło,seler, por, natka, sól, zioła, imbir)</p> <p>*Ryz zapiekany z jabłkiem z polewą jogurtowo -cynamonową dieta bez polewy 220-320g (ryż , jabłka jogurt naturalny ,olej rzepak ,masło ,cynamon, cukier waniliowy, cukier ,sól)</p> <p>Mandarynka</p> <p><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 krem z soczewicy z ziemniakami 400-450ml (-woda ,soczewica ,marchewka , ziemniaki ,korzeń pietruszki, seler, indyk skrzydło , por ,cebula, czosnek, natka, sól, zioła, imbir)</p> <p>* Ziemniaki z koperkiem 180g-220g</p> <p>*Ryba panierowana 70-80g (ryba miruna , jajka, mąka pszenna ,olej rzepak ,pieprz cytrynowy, sól, zioła)</p> <p>*Sałatka z ogórka kiszzonego z czerwoną cebulą i selerem naciowym 150g-160g (ogórek kiszony: (woda, koper, chrzan, czosnek, sól, liść laurowy, cukier, może zawierać seler i gorczycę) cebula czerwona ,seler naciowy , kukurydza ,por ,natka pietruszki pieprz, sól, miód)</p> <p>Truskawka</p> <p><i>Kompot jabłkowy 200ml (woda ,jabłko)</i></p>	<p>*Zupa brukselkowa z ziemniakami 400-450ml (-woda ,brukselka ,ziemniaki ,marchewka , korzeń pietruszki, seler, indyk skrzydło , por ,cebula, czosnek, natka, sól, zioła, imbir)</p> <p>* Kasza jęczmienna lub gryczana 180g-220g</p> <p>* Pulpety z indyka w sosie pieczarkowym (indyk 40-60g pieczarki , cebula, czosnek, seler , olej rzepak ,(mleko kokos. skład-woda ekstrakt kokos 83%, stabilizator-guma guar) mąka pszenna ,pieprz, zioła ,sól)</p> <p>*Surówka z kapusty czerwonej parzonej 150-160g (kapusta czerwona ,jabłko ,cebula, 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) cytryna, cukier ,sól, zioła)</p> <p>Jabłko</p>	<p>*Zupa ryżowa z koperkiem 400-450ml (-woda , ryż ,marchewka ,koper ,korzeń pietruszki, seler, indyk skrzydło , por, mleko kokos.-(woda ekstrakt kokos 83%, stabilizator-guma guar) ,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>Mandarynka</p> <p><i>Kompot jabłko marchew 200ml (woda ,jabłko ,marchew)</i></p>

<p>zagęszczająca: guma guar, E464; błonnik ziemniaczany, regulator kwasowości: E 55; substancja spulchniająca: węglany sodu. -makaron bezgl .mąka ryżowa/kukurydziana) - bułka bezgl tarta. -skrobia ziemniaczana, błonnik ,cukier gronowy</p>			<p><i>Kompot jabłko mięta200ml (woda ,jabłko, mięta)</i></p>	
--	--	--	--	--

--	--	--	--	--