

# 13-17.05.2024 G

## PONIEDZIAŁEK

Śniadanie: Pieczywo bezglutenowe, masło, szynka pierś maślana, papryka/ser biały, ogórek zielony 100g. Mleko 200ml.

Skład: pieczywo bezglutenowe, masło 82%- mleko, mięso z piersi kurcząt 85%, ser- mleko, papryka, ogórek zielony, mleko

II Śniadanie: Jabłko 150g

Obiad: Zupa ogórkowa z ryżem 300ml. Gulasz z indyka i warzyw 80g/20g, kasza jaglana 130g. Woda 200ml.

Skład: ogórki kiszzone, marchew, pietruszka, śmietana 18%- mleko, mleko, przyprawy ziołowe, ryż; mięso z indyka, warzywa, kasza jaglana

Podwieczorek: Wyrób własny- Jogurt truskawkowy 100ml., wafle ryżowe 2szt.

Skład: jogurt naturalny- mleko, truskawki, wafle ryżowe

II Podw: Kanapka bezglutenowa 20g. Herbatka 200ml.

Skład: pieczywo bezglutenowe, masło 82%- mleko

## WTOREK

Śniadanie: Płatki kukurydziane z mlekiem 150ml. Zdrowa kanapeczka warzywna- pieczywo bezglutenowe, masło, ogórek zielony, pomidor, sałata 50g. Herbata wiśniowa 200ml.

Skład: płatki kukurydziane, mleko, pieczywo bezglutenowe, masło 82%- mleko, ogórek zielony, pomidor, sałata

II Śniadanie: Owoc sezonowy

Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem 300ml. Kotlet pożarski 80g, ziemniaki puree 100g, surówka z buraków, jabłka i ogórka kiszzonego 70g. Woda 200ml.

Skład: przecier pomidorowy 30%, marchewka, pietruszka, kapusta włoska, przyprawy ziołowe, śmietana 18%- mleko, mleko, ryż; mięso z kurczaka, mięso wieprzowe, jajko, ziemniaki, mleko, buraki, jabłko, ogórek kiszony

Podwieczorek: Banan, pałki kukurydziane.

Skład: banan, pałki kukurydziane

II Podw: Kanapka bezglutenowa 20g. Herbatka 200ml.

Skład: pieczywo bezglutenowe, masło 82%- mleko

## SRODA

Śniadanie: Pieczywo bezglutenowe, masło, parówka z szynki, pomidor 100g. Herbata malinowa 200ml.

Skład: pieczywo bezglutenowe, masło 82%- mleko, parówka z szynki 93%, pomidor

II Śniadanie: Jabłko 150g

Obiad: Krem z zielonych warzyw z grzankami bezglutenowymi 300ml. Kluski śląskie z masłem 7szt. Woda 200ml.

Skład: brokuły, groszek zielony, fasolka szparagowa zielona, cukinia, śmietana 18%- mleko, mleko, ziemniaki, przyprawy ziołowe, grzanki bezglutenowe; ziemniaki, mąka ziemniaczana, masło 82%- mleko

Podwieczorek: Pieczywo bezglutenowe, masło, pasta jajeczno-serowa z rzodkiewką 50g.

Skład: pieczywo bezglutenowe, masło 82%- mleko, ser- mleko, jajko, rzodkiewka

II Podw: Kanapka bezglutenowa 20g. Herbatka 200ml.

Skład: pieczywo bezglutenowe, masło 82%- mleko

## CZWARTEK

Śniadanie: Wyrób własny- Serek waniliowy 70g, pieczywo bezglutenowe, masło 100g. Herbata z cytryną 200ml.

Skład: ser- mleko, wanilia, pieczywo bezglutenowe, masło 82%- mleko

II Śniadanie: Owoc sezonowy

Obiad: Zupa dyniowa z makaronem bezglutenowym 300ml. Udziec z kurczaka pieczony bez kości 80g, ziemniaki puree 100g, marchewka z groszkiem 70g. Woda 200ml.

Skład: dynia, marchewka, pietruszka, kapusta włoska, przyprawy ziołowe, śmietana 18%- mleko, mleko, makaron bezglutenowy; udziec z kurczaka, ziemniaki, mleko, marchewka, groszek zielony

Podwieczorek: Sok tłoczony z jabłek (bez cukru) 150ml., pieczywo bezglutenowe, masło 50g.

Skład: jabłka, pieczywo bezglutenowe, masło 82%- mleko

II Podw: Kanapka bezglutenowa 20g. Herbatka 200ml.

Skład: pieczywo bezglutenowe, masło 82%- mleko

## PIĄTEK

Śniadanie: Pieczywo bezglutenowe, masło, pasta z tuńczyka i sera ze szczypiorkiem/ser żółty, rzodkiewka 100g. Herbata owocowa 200ml.

Skład: pieczywo bezglutenowe, masło 82%- mleko, tuńczyk- ryba, ser- mleko, ser- mleko, szczypiorek, rzodkiewka

II Śniadanie: Banan

Obiad: Zupa ziemniaczana 300ml. Naleśniki bezglutenowe z jabłkami 160g., i musem owocowo-jogurtowym 70ml/30ml. Woda 200ml.

Skład: marchewka, pietruszka, kapusta włoska, przyprawy ziołowe, ziemniaki; naleśniki: mąka bezglutenowa, mleko, jajko, jabłka; owoce, jogurt naturalny- mleko

Podwieczorek: Pieczywo bezglutenowe, masło, szynka wiejska, sałata 70g.

Skład: pieczywo bezglutenowe, masło 82%- mleko, mięso wieprzowe 104g/100g, sałata

II Podw: Kanapka bezglutenowa 20g. Herbatka 200ml.

Skład: pieczywo bezglutenowe, masło 82%- mleko