

## MENU 21.10 - 25.10.2024 r.

	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
<b>Poniedziałek</b>	Pieczyno mieszane Szynka wieprzową Ser żółty Masło Ogórek zielony Herbata cytryna	Kisiel truskawkowy	Rosolnik Filecik w cieście Ziemniaczki puree Surówka z białej kapu- sty Kompot wieloowocowy	Krakersy
<b>Alergeny</b>	Gluten, białko mleka		białko mleka, gluten, seler,	gluten
<b>Wtorek</b>	Pieczyno mieszane Szynka drobiowa Płatki kukurydziane Ogórek zielony/pomidor Masło Herbata czarna z cytryną	Banan	Zupa ogórkowa Indyk gotowany w sosie śmietankowym Ryż Mini marchewki Kompot truskawkowy	Babka pia- skowa
<b>Alergeny</b>	Gluten, białko mleka,		białko mleka, seler	Gluten, białko mleka
<b>środa</b>	Pieczyno mieszane Szynka wieprzowa Paszтет drobiowy ( wyrób własny) Sałata/ ogórek kiszony Masło Kawa inka z mlekiem	Kaszka z sosem malinowym	Pomidorowa z makaron Gzik z ziemniaczkami Kompot z rabarbaru	Jabłko
<b>Alergeny</b>	Gluten, białko mleka	Białko mleka, gluten	Gluten,	
<b>czwartek</b>	Pieczyno mieszane Parówki z szynki Ser żółty gouda Rukola/Papryka czer- wona Masło Ketchup Kakao	Serek waniliowy (wyrób własny)	Zupa brokułowa Pulpeciki w sosie ko- perkowym Ziemniaczki puree z ko- perkiem Surówka z marchewki Kompot z jabłek	Talarki z kiwi
<b>Alergeny</b>	Gluten, białko mleka,	Białko mleka	Seler,	
<b>piątek</b>	Pieczyno mieszane Jajko z majonezem Twarożek ze szczypior- kiem Masło Pomidor Herbata malinowa	Budyń czekoladowy	Krem z cukini Makaron z sosem tru- skawkowo serowym Woda z cytryną	Mandarynki
<b>Alergeny</b>	Gluten, białko mleka, białko jajka ku- rzego	Białko mleka	Gluten, białko mleka,	

