



MENU ŚNIADANIOWE 04.05-21.05

diety: bezglutenowa BG, bez mleka krowiego BM

	ŚNIADANIE
Wtorek 4.05	Bułka grahamka razowa /1/ pieczywo bezglutenowe BG , masło /7/ bez masła BM , szynka drobiowa, ser żółty /7/ konfitura truskawkowa BM , sałata, rzodkiewka, ogórek zielony, szczypiorek Napar z rumianku
Środa 5.05	Chleb żytni /1/ pieczywo bezglutenowe BG , masło /7/ bez masła BM pasta jajeczna ze szczypiorkiem /3/ polędwica sopocka, sałata, ogórek zielony, rzodkiewka Kaszka manna /1/ kaszka kukurydziana BG na mleku /7/ na napoju ryżowym BM z kokosem i daktylami Herbata owoce leśne
Czwartek 6.05	Chleb żytni /1/ pieczywo bezglutenowe BG , masło /7/ bez masła BM , kiełbaska drobiowa parzona, twaróg z rzodkiewką szczypiorkiem i olejem lnianym /7/ szynka drobiowa BM ogórek zielony, sałata, pomidor Kakao na mleku /7/ na napoju ryżowym BM
Piątek 7.05	Chleb żytni /1/ pieczywo bezglutenowe BG , masło /7/ bez masła BM , jajko gotowane /3/, pasta hummus pomidorowa /11/, ogórek zielony, sałata, szczypiorek Herbata rooibos
Poniedziałek 10.05	Chleb żytni /1/ pieczywo bezglutenowe BG , masło /7/ bez masła BM kiełbaska krakowska, twaróg biały półtłusty w plastrach /7/ powidła śliwkowe BM pomidor, szczypiorek, ogórek zielony Napar malina z melisą

<p>Wtorek 11.05</p>	<p>Bułka grahamka, pszenna /1/ pieczywo bezglutenowe BG, masło /7/ bez masła BM , pasta rybna z kiszonym ogórkiem /4/, miód , rzodkiewka, szczypiorek, ogórek zielony</p> <p>Kawa inka z mlekiem /1,7/ herbatka owocowa BM /1/ kakao na mleku BG /7/</p>
<p>Środa 12.05</p>	<p>Chleb żytni /1/ pieczywo bezglutenowe BG, masło /7/ bez masła BM paszтет drobiowo- warzywny, /3/ ser żółty /7/ pasta humus /11/ BM , ogórek zielony, szczypiorek, pomidor</p> <p>Płatki kukurydziane gotowana na mleku /7/ na mleku kokosowym BM</p> <p>Napar mięta z cytryną</p>
<p>Czwartek 13.05</p>	<p>Chleb żytni /1/ pieczywo bezglutenowe BG, masło /7/ bez masła BM filet drobiowy pieczony, ser mozzarella w plastrach /7/ miód BM , sałata, ogórek zielony, szczypiorek</p> <p>Napar malina z koprem włoskim</p>
<p>Piątek 14.05</p>	<p>Chleb żytni /1/ pieczywo bezglutenowe BG, masło /7/ bez masła BM jajecznicza ze szczypiorkiem /3/ konfitura z czarnej porzeczki, pomidor, ogórek zielony,</p> <p>Kakao na mleku /7/ na napoju ryżowym BM</p>
<p>Poniedziałek 17.05</p>	<p>Chleb żytni /1/ pieczywo bezglutenowe BG, masło /7/ bez masła BM polędwica drobiowa, ser biały ze śmietaną i szczypiorkiem /7/ dżem brzoskwiniowy BM, ogórek zielony, rzodkiewka</p> <p>Napar malina z miętą</p>
<p>Wtorek 18.05</p>	<p>Bułka grahamka, razowa /1/ pieczywo bezglutenowe BG masło /7/ bez masła BM, serek waniliowy pasta z zielonego groszku z olejem lnianym BM, jajko gotowane /3/, rzodkiewka, ogórek zielony, szczypiorek</p> <p>Kakao na mleku /7/ na napoju ryżowym BM</p>
<p>Środa 19.05</p>	<p>Chleb żytni /1/ pieczywo bezglutenowe BG, masło /7/ bez masła BM kiełbaska parzona, pasta hummus /11/, sałata, ogórek zielony, rzodkiewka Kaszka orkiszowa /1/ płatki jaglane BG gotowana na mleku /7/ na napoju ryżowym BM z musem malinowym</p> <p>Napar melisa z cytryną</p>
<p>Czwartek 20.05</p>	<p>Chleb żytni /1/ pieczywo bezglutenowe BG, masło /7/ bez masła BM, pieczony filet drobiowy, miód, szczypiorek, ogórek zielony, rzodkiewka</p> <p>Herbata owoce leśne</p>

Piątek 21.05	Chleb żytni /1/ pieczywo bezglutenowe BG , masło /7/ bez masła BM , ser żółty /7/ konfitura malinowa BM , pasta z tuńczyka z jajkiem i szczypiorkiem /3,4/, sałata, ogórek zielony, rzodkiewka Herbata rooibos
-----------------------------------	--

ALERGENY POKARMOWE WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH:

- 1** – Zboża zawierające gluten, **2** – Skorupiaki i produkty pochodne
3 – Jaja i produkty pochodne, **4** – Ryby i produkty pochodne, **5** – Orzeszki ziemne (arachidowe)
6 – Soja i produkty pochodne, **7** – Mleko i produkty pochodne, **8** – Orzechy, **9** – Seler i produkty
pochodne, **10** – Gorczyca i produkty pochodne, **11** – Nasiona sezamu i produkty pochodne
12 – Dwutlenek siarki, **13** – Łubin, **14** – Mięczaki

