

DZIEŃ	POSIŁKI	ALERGENY
Poniedziałek 04.03.	<p>Śniadanie: Chleb pszenno-żytni z masłem (85g), wędliną, ogórek zielony, herbata.</p> <p>II Śniadanie: Kawa z mlekiem.</p> <p>Obiad: Krem z dyni z grzankami (250-300ml). Jajko sadzone (50g), ziemniaki (100g), mizeria (100g), kompot. Melon.</p> <p>Podwieczorek: Kisiel owocowy, chrupki kukurydziane.</p>	GLUTEN, MLEKO, SELER, JAJA,
Wtorek 05.03.	<p>Śniadanie: Rogal z masłem i dżemem (85g). Płatki kukurydziane z mlekiem, herbata.</p> <p>II Śniadanie: Świeżo wyciskany sok z jabłek i marchwii.</p> <p>Obiad: Zupa ogórkowa z ziemniakami (250-300ml). Potrawka drobiowa (100g), ryż (100g), surówka z kapusty pekińskiej(100g), kompot. Pomarańcz.</p> <p>Podwieczorek: Pieczywo chrupkie, twarożek ze szczypiorkiem, herbata.</p>	GLUTEN, MLEKO, SELER,
Środa 06.03.	<p>Śniadanie: Wek z masłem (85g), pasztetem, ogórek kiszony, herbata.</p> <p>II Śniadanie: Kakao.</p> <p>Obiad: Krem z brokuł z groszkiem ptysiowym (250-300ml). Makaron z masłem i serem twarogowym (250g), kompot. Mandarynka.</p> <p>Podwieczorek: Kasza manna gotowana na mleku z musem owocowym, woda mineralna.</p>	GLUTEN, MLEKO, SELER, JAJA,
Czwartek 07.03.	<p>Śniadanie: Chleb pszenny z masłem (85g), ser żółty, papryka, herbata bawarka.</p> <p>II Śniadanie: Świeżo wyciskany sok z jabłek i marchwii.</p> <p>Obiad: Zupa kalafiorowa (250-300ml). Kotlet schabowy panierowany w sezamie (100g), ziemniaki pieczone (100g), surówka z czerwonej kapusty (100g), kompot. Banan.</p> <p>Podwieczorek: Sałatka owocowa, jogurt naturalny, oblaty śląskie.</p>	GLUTEN, MLEKO, SELER, JAJA,
Piątek 08.03.	<p>Śniadanie: Chleb orkiszowy z masłem (85g), pasta z wędliną, herbata.</p> <p>II Śniadanie: Kawa z mlekiem.</p> <p>Obiad: Krem z pieczonych buraków (250-300ml). Ryba po grecku (180g), ziemniaki (100g), kompot. Jabłko.</p> <p>Podwieczorek: Jogurt owocowy, wafle ryżowe.</p>	GLUTEN, RYBY, MLEKO, SELER, JAJA,