

<u>Poniedziałek</u>	<u>Wtorek</u>	<u>Środa</u>	<u>Czwartek</u>	<u>Piątek</u>
<p>Ser Dżem Pieczywo mieszane z masłem Talerz warzyw (ogórek, papryka) Herbata owocowa <i>Alergeny:gluten, mleko</i></p>	<p>Serek z pomidorami (serek naturalny, pomidory, cebula, koncentrat pomidorowy, pieprz) Wędlina wegańska Pieczywo pszenno-żytnie z masłem Talerz warzyw (ogórek, rzodkiewka) Napar z mięty <i>Alergeny:gluten, mleko, soja</i></p>			
<p>Krupnik „5 zbóż” (woda, marchew, ziemniaki, ryż, kasza jaglana, wiejska, pęczak, mazurska, cebula, por, seler, pietruszka korzeń, koper, oliwa z oliwek, sól, pieprz.) <i>Alergeny: seler, gluten</i></p>	<p>Buraczkowa z fasolą (woda, buraki, fasola, ziemniaki, marchew, cebula, por, seler, pietruszka listek laurowy, ziele angielskie, pieprz, sól, majeranek, oliwa) <i>Alergeny: seler</i></p>			
<p>Makaron pełnoziarnisty w sosie warzywnym (makaron z pszenicy durum, tofu, pieczarki, pietruszka, por, cebula, sól, pieprz, olej rzepakowy) <i>Alergeny: gluten, soja</i></p>	<p>Kotlety wege (soja, ryż, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, sól, pieprz) Ziemniaki Surówka z marchewki i jabłka (marchewka, jabłko, sól, pieprz, cytryna, olej) <i>Alergeny: soja, seler</i></p>			
<p>Koktajl owocowy (jogurt naturalny, owoce, mleko) <i>Alergeny: mleko</i></p>	<p>Pasta z pieczonego buraka z twarogiem, prażonym słonecznikiem i czarnuszką (burak, twaróg, słonecznik, czarnuszka, sól, pieprz) Pieczywo chrupkie <i>Alergeny: gluten, mleko</i></p>			

Opiekę nad menu prowadzi Dietetyczka Aleksandra Spychalska z Poradni Dietetycznej JJJ www.jedzeniejakleczenie.pl

Smacznego!