

POSIŁEK	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	
ŚNIADANIE	WIELKANOC	Owsianka na mleku krowim z bananem (G, L) Kanapki – chleb pełnoziarnisty, masło, ser mimolette, miód, pomidorki cherry (G, L) WEGAN: ser wegański, wędlina wegańska	Płatki kukurydziana na mleku (L) Kanapki – chleb żytni, ciabatka, masło, kielbaski z indyka, marchewka w słupki, ogórek (G) WEGAN: kielbaski warzywne	Jaglanka na mleku z rodzynkami (L) Kanapki – kajzerka, chleb żytni, masło, ser Gouda, pasta jajeczna, sałata, pomidor (G, L) WEGAN: twaróg wegański, wędlina sojowa	Manna na mleku krowim z musem truskawkowym (L, G) Kanapki – chleb pełnoziarnisty, masło, wędlina z indyka, hummus, rzodkiewka, papryka żółta (G) WEGAN: pasta z groszku	
ZUPA		Jarzynowa z koperkiem (kalafior, marchewka, ziemniaki, seler, por, pietruszka, cebula, śmietanka roślinna)	Barszczyk czerwony z fasolką (buraki, seler , marchewka, ziemniaki, pietruszka, ziemniaki, pomidory, fasolka Jaś)	Krem z zielonego groszku z mini ptysiami (groszek zielony, ziemniaki, cebula, śmietanka roślinna) (G - ptysie)	Zupa pomidorowa z makaronem (włoszczyzna, pomidory, śmietanka roślinna, cebula, mąka pszenna w makaronie) (G)	
II DANIE		Farfale z sosem bolońskim z parmezanem (mąka pszenna, kurczak, marchewka, cebula, olej, parmezan) (G, L) BGL: makaron BGL	Pierogi z twarogiem, jogurt naturalny z jagodami, tarta marchewka z jabłkiem (mąka pszenna, twaróg, wanilia, jogurt naturalny, marchewka, jabłko) (G, L) BGL i BML: pierogi bezglutenowe z jabłuszkiem	Mini sznycelki drobiowe, ziemniaczki puree, buraczki zasmażane (kurczak, jaja, bułka tarta, cebula, ziemniaki, burak, sok z cytryny, masło) (G, J)	Mini pulpeciki z białej z ryby, kasza jęczmienna, mizeria na jogurcie (morszczuk, jaja , bułka tarta, ziemniaki, ogórek, jogurt naturalny) (J, G, L)	
WERSJA WEGETARIAŃSKA		Farfale z wegetariańskim sosem bolońskim i parmezanem (mąka pszenna, soja, marchewka, cebula, olej, parmezan) (G, L)			Fuczki, czyli kotleciki z kapusty, ziemniaczki puree, buraczki zasmażane (kapusta, cebula, kminek, ziemniaki, burak, sok z cytryny)	Placuszki z cukini, ziemniaki, mizeria z jogurtem (marchewka, mąka kukurydziana, ziemniaki, ogórek, jogurt naturalny) (L)
PODWIECZOREK			Chafka z twarogiem wiejskim i powidłami (mąka pszenna, jaja, drożdże, mleko, twaróg, śliwki) (G, J, L) DIETY: pieczywo BML i BJ, jogurt kokosowy	Pieczywo żytnie chrupkie z masłem i domowym pasztetem, ogórek kiszony (mąka żytnia, masło, kurczak, indyk, marchewka, cebula, jaja, bułka tarta, papryka) (G, J) WEGE: pasztet z czerwoną soczewicą	Ryż z prażonym jabłkiem, cynamonem jogurt naturalny (jabłko, ryż, jogurt naturalny, cynamon) (L)	Bułeczka drożdżowa z jagodami (mąka pszenna, drożdże, mleko, jajko, jagody) (G, L, J) DIETY: ciasteczka owsiane

--	--	--	--	--	--

KOMENTARZ DOTYCZĄCY ALERGENÓW I DIET

Alergeny pojawiające się w daniach są oznaczone w jadłospisie następująco: (G) – gluten, (L) – laktoza, (J) - jaja

ZAMIENNIKI ALERGENÓW POJAWIAJĄCE SIĘ W ŚNIADANIACH

Dieta b/mleka – mleko owsiane zamiast krowiego, zamiast masła margaryna roślinna lub masło bez laktozy

Dieta b/g – chleb bezglutenowy

Dieta wegańska – zastąpienie jaj, twarogu, wędliny pastami warzywnymi na bazie oliwy (szczegóły w opisach każdego dnia)

ZAMIENNIKI ALERGENÓW POJAWIAJĄCE SIĘ W ZUPACH

Dieta bez selera, ziemniaka, pomidora – wykluczenie tego składnika lub zastąpienie innym warzywem

Dieta b/g - kasza jagłana w krupniku zamiast pęczaku, makarony bezglutenowe zamiast pszenicznych, grzanki z pieczywa bezglutenowego)

We wszystkich zupach zabielenych stosujemy śmietankę 100% roślinną, wegańską

Zamiast grzanek glutenowych podajemy grzanki z pieczywa bezglutenowego lub prażone ziarenka dyni lub słonecznika.

ZAMIENNIKI ALERGENÓW POJAWIAJĄCE SIĘ W DRUGICH DANIACH

Diety b/g – makarony bezglutenowe, bułka tarta z pieczywa bezglutenowego

Diety wegańskie lub b/mleka – zastąpienie parmezanu prażonymi nasionkami słonecznika

Dieta wegańska lub bez jajka – zastąpienie siemieniem lnianym