



KUCHNIA CATERINGOWA

MENU ŚNIADANIOWE – 02.01-31.01

diety: **bezglutenowa BG, bez białek mleka krowiego BM**

	<i>I śniadanie</i>	<i>II śniadanie</i>
Wtorek 02.01	<i>Pieczywo żytnie, razowe, pszenne /1/, pieczywo bezglutenowe BG, masło /7/ masło roślinne BM, jajko gotowane/3/, ser żółty /7/ szynka drobiowa BM, sałata, ogórek zielony Herbata rooibos</i>	<i>Owsianka /1/ Jaglanka BG gotowana na mleku /7/ na napoju roślinnym BM z suszoną żurawiną</i>
Środa 03.01	<i>Pieczywo żytnie, razowe, pszenne /1/, pieczywo bezglutenowe BG, masło /7/ masło roślinne BM, twaróg półtłusty w plastrach /7/, powidła śliwkowe BM, polędwica sopocka, papryka, ogórek zielony Napar owocowy</i>	<i>Płatki owsiane /1/ ryżowe BG gotowane na mleku /7/ na napoju roślinnym BM</i>
Czwartek 04.01	<i>Pieczywo żytnie, razowe, pszenne /1/, pieczywo bezglutenowe BG, masło /7/ masło roślinne BM, szynka drobiowa, pasta hummus z pomidorami /11/, sałata, ogórek kiszony Herbata z dzikiej róży</i>	<i>Kisiel z kawałkami owoców pieczywo chrupkie /1/ bezglutenowe BG</i>
Piątek 05.01	<i>Pieczywo żytnie, razowe, pszenne /1/, pieczywo bezglutenowe BG, masło /7/ masło roślinne BM, serek śmietankowy do smarowania /7/ smarowidło z fasolki BM, pasta jajeczna ze szczypiorkiem /3/, ogórek zielony, szczypiorek Napar z melisy i mięty z cytryną</i>	<i>Płatki kukurydziane z mlekiem /7/ z napojem roślinnym BM</i>
Poniedziałek 08.01	<i>Pieczywo żytnie, razowe, pszenne /1/, pieczywo bezglutenowe BG, masło /7/ masło roślinne BM, chuda szynka wieprzowa, serek waniliowy owocowy /7/ jajko gotowane /3/ BM, pomidor, szczypiorek Herbatka owocowa</i>	<i>Budyń śmietankowy /7/ na napoju roślinnym BM z sosem wieloowocowym</i>
Wtorek 09.01	<i>Buteczka z ziarnami, razowa /1/, pieczywo bezglutenowe BG, masło /7/ masło roślinne BM, ser żółty /7/ polędwica sopocka BM, dżem brzoskwiniowy niskosłodzony, ogórek zielony, papryka Kakao na mleku /7/ Kakao na mleku roślinnym BM</i>	<i>Ryż gotowany na mleku /7/ na napoju roślinnym BM z prażonymi jabłkami i cynamonem</i>
Środa 10.01	<i>Pieczywo żytnie, razowe, pszenne /1/, pieczywo bezglutenowe BG, masło /7/ masło roślinne BM, kielbaska gotowana, smalczyk z fasoli z karmelizowaną cebulką, ogórek zielony, szczypiorek Napar z rumianku i lipy</i>	<i>Płatki jaglane gotowane na mleku na napoju roślinnym BM /7/ z suszoną żurawiną</i>

Czwartek 11.01	Pieczyno żytnie, razowe, pszenne /1/, pieczyno bezglutenowe BG , masło /7/ masło roślinne BM , szynka drobiowa, ser twarogowy półtłusty w plasterkach /7/ pasta z ciecierzycy BM , pomidor, rzodkiewka Napar owocowy	Domowa granola / płatki kukurydziane , słonecznik, suszone owoce /1/ bezglutenowa BG z jogurtem naturalnym /7/ z napojem roślinnym BM
Piątek 12.01	Pieczyno żytnie, razowe, pszenne /1/, pieczyno bezglutenowe BG , masło /7/ masło roślinne BM , jajecznicza ze szczypiorkiem /3/, pasta z makreli z białym serem i kiszonym ogórkiem /4,7/ pasta z makreli z kiszonym ogórkiem /4/ BM , ogórek zielony, pomidor Napar ziołowo-owocowy	Kaszka manna /1/ jaglana BG gotowana na mleku /7/ na napoju roślinnym BM z syropem z owoców leśnych
Poniedziałek 15.01	Pieczyno żytnie, razowe, pszenne /1/, pieczyno bezglutenowe BG , masło /7/ masło roślinne BM , polędwica sopocka, pasta jajeczna z żółtym serem i szczypiorkiem /3,7/ pasta jajeczna ze szczypiorkiem /3/ BM , ogórek kiszony, szczypiorek Herbata rooibos	Płatki jęczmienne /1/ ryżowe BG gotowane na mleku /7/ na napoju roślinnym BM z suszonymi owocami
Wtorek 16.01	Buleczka grahamka, razowa /1/, pieczyno bezglutenowe BG , masło /7/ masło roślinne BM , twaróg półtłusty w plastrach /7/ wędlina drobiowa BM , miód, sałata, rzodkiewka Kakao na mleku /7/ Kakao na mleku roślinnym BM	Jogurt naturalny /7/ Prażone jabłka BM płatki kukurydziane Jabłko / marchew w słupkach
Środa 17.01	Pieczyno żytnie, razowe, pszenne /1/, pieczyno bezglutenowe BG , masło /7/ masło roślinne BM , pieczony filet drobiowy, pasta z białej fasoli z oliwą z oliwek i natką pietruszki, papryka, ogórek kiszony Napar malina z rumiankiem i lipą	Kakaowa owsianka /1/ jaglanka BG gotowana na mleku /7/ na napoju roślinnym BM
Czwartek 18.01	Pieczyno żytnie, razowe, pszenne /1/, pieczyno bezglutenowe BG , masło /7/ masło roślinne BM , jajko gotowane na twardo /3/, domowy paszтет drobiowy z gotowanymi warzywami /3/, ogórek zielony, szczypiorek Herbatka cytrynowa	Kisiel owocowy chrupki kukurydziane ½ Jabłka
Piątek 19.01	Pieczyno żytnie, razowe, pszenne /1/, pieczyno bezglutenowe BG , masło /7/ masło roślinne BM , ser żółty /7/ ser wegański BM , pasta z tuńczykiem, kiszonym ogórkiem i kukurydzą /4/, pomidor, sałata Herbata rooibos owocowa	Płatki kukurydziane z mlekiem /7/ z napojem roślinnym BM
Poniedziałek 22.01	Pieczyno żytnie, razowe, pszenne /1/, pieczyno bezglutenowe BG , masło /7/ masło roślinne BM , kiełbasa krakowska sucha, twaróg z pomidorem i olejem lnianym /7/ dżem brzoskwiniowy niskosłodzony BM , ogórek zielony, rzodkiewka Napar ziołowy	Pudding ryżowy gotowany na mleku /7/ na napoju roślinnym BM z musem owocowym
Wtorek 23.01	Buleczka z ziarnami, razowa /1/, pieczyno bezglutenowe BG , masło /7/ masło roślinne BM , jajko gotowane /3/, miód, pomidor, szczypiorek Kakao na mleku /7/ Kakao na mleku roślinnym BM	Budyń czekoladowy /7/ na napoju roślinnym BM z sosem wiśniowym
Środa 24.01	Pieczyno żytnie, razowe, pszenne /1/, pieczyno bezglutenowe BG , masło /7/ masło roślinne BM , szynka drobiowa, ser mozzarella /7/ , pasta jajeczna /3/ BM , rzodkiewka, ogórek zielony Napar malina owoce leśne	Jaglanka gotowana na mleku /7/ na napoju roślinnym BM

Czwartek 25.01	Pieczyno żytnie, razowe, pszenne /1/, pieczyno bezglutenowe BG , masło /7/ masło roślinne BM , domowy pasztet drobiowy /3/, dżem niskosłodzony z czerwonych owoców, ogórek kiszony, szczypiorek	Płatki kukurydziane z mlekiem /7/ z napojem roślinnym BM
Piątek 26.01	Pieczyno żytnie, razowe, pszenne /1/, pieczyno bezglutenowe BG , masło /7/ masło roślinne BM , ser żółty /7/ ser wegański BM , pasta jajeczna z karmelizowaną cebulką /3/, ogórek zielony, pomidor Herbata rooibos	Jogurt naturalny /7/ Prażone jabłka BM z domową granolą /1/ bezglutenową BG i musem z owoców
Poniedziałek 29.01	Pieczyno żytnie, razowe, pszenne /1/, pieczyno bezglutenowe BG , masło /7/ masło roślinne BM , gotowana kiełbaska, twarożek ze śmietaną i szczypiorkiem /7/ szynka z indyka BM , pomidor, rzodkiewka Napar z melisy i mięty z cytryną	Budyń z kaszy mannej /1,7/ jaglonej BG na napoju roślinnym BM z sosem owocowym
Wtorek 30.01	Bułeczka żytnia, razowa /1/, pieczyno bezglutenowe BG , masło /7/ masło roślinne BM , pasta jajeczna z szynką drobiową /3/, powidła śliwkowe, ogórek zielony, szczypiorek Kawa inka na mleku /1,7/ Kakao na mleku roślinnym BM BG	Kisiel owocowy wafelek ryżowy Mix warzyw i owoców w słupkach
Środa 31.01	Pieczyno żytnie, razowe, pszenne /1/, pieczyno bezglutenowe BG , masło /7/ masło roślinne BM , ser żółty /7/ połudwica sopočka BM , pasta z makreli z pomidorami i białym serem /4,7/ pasta z makreli z pomidorami /4/ BM , papryka, sałata Herbatka owocowa	Owsianka /1/ Jaglanka BG gotowana na mleku /7/ na napoju roślinnym BM z suszonymi owocami

ŻYCZYMY SMACZNEGO

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