

ZESTAW II

DZIEŃ TYGODNIA	OBIAD
PONIEDZIAŁEK	<p>I danie: zupa ogórkowa (wywar jarzynowy, ogórek kiszony, ziemniaki, pieprz, czosnek, Smak Natury, koperek, cebula) <i>Alergeny: seler</i> <i>Składniki odżywcze: białko 5g, węglowodany 20g, tłuszcze 5,5g, wartość energetyczna: 150 kcal</i></p> <p>II danie: łazanki z mięsem i kapustą (łazanki z pszenicy durum, mięso z łopatki wieprzowe, kapusta biała) <i>Alergeny:</i> <i>Składniki odżywcze: białko 17g, węglowodany 45g, tłuszcze 9g, wartość energetyczna 329 kcal</i></p>
WTOREK	<p>I danie: rosół z makaronem (kura rosółowa, kurczak, marchew, pietruszka korzeń, seler, por zapiekany, sól, pieprz, lubczyk, przyprawa Smak Natury, makaron nitki z pszenicy durum) <i>Alergeny: seler, jaja, gluten</i> <i>Składniki odżywcze: białko 9g, węglowodany 22,5g, tłuszcze 4g, wartość energetyczna: 160 kcal</i></p> <p>II danie: potrawka z kurczaka, ryż, marchewka z groszkiem (filet z kurczaka, sól, pieprz, Smak Natury, śmietanka roślinna, masło 100% roślinne, wywar mięsno-jarzynowy, ryż, marchew z groszkiem, cukier, sok z cytryny, mąka pszenna) <i>Alergeny: seler, gluten</i> <i>Składniki odżywcze: białko 19g, węglowodany 39g, tłuszcze 8,6g, wartość energetyczna: 310 kcal</i></p>

<p style="text-align: center;">ŚRODA</p>	<p>I danie: krem szparagowy z groszkiem ptysiowym (wywar drobiowy, przecier szparagowy, ziemniak, śmietanka roślinna, mąka, jajka, masło, sól) <i>Alergeny: gluten, seler, mleko, jaja</i> <i>Składniki odżywcze: białko 11g, węglowodany 20g, tłuszcze 5,1g, wartość energetyczna: 170 kcal</i></p> <p>II danie: pierogi leniwe z sosem słonecznym (mąka pszenna, ser, jajko, sól, cukier, brzoskwinie, skrobia ziemniaczana) <i>Alergeny: gluten, jajko, mleko</i> <i>Składniki odżywcze: białko 9g, węglowodany 39g, tłuszcze 12g, wartość energetyczna: 300 kcal</i></p>
<p style="text-align: center;">CZWARTEK</p>	<p>I danie: barszczyk z makaronem (buraki, marchew, pietruszka korzeń, seler, por, cukier, sól, majeranek, czosnek, sok z cytryny, makaron) <i>Alergeny: seler</i> <i>Składniki odżywcze: białko 8 g, węglowodany 21,75g, tłuszcze 7,8g, wartość energetyczna: 190 kcal</i></p> <p>II danie: stripsy z kurczaka z ziemniakami, surówka z białej kapusty z koperkiem (filet z kurczaka, ziemniaki, płatki kukurydziane, mąka kukurydziana, jajko, czosnek, kapusta biała, marchew, koperek) <i>Alergeny:</i> <i>Składniki odżywcze: białko 19g, węglowodany 38g, tłuszcze 8g, wartość energetyczna: 300 kcal</i></p>
<p style="text-align: center;">PIĄTEK</p>	<p>I danie: zupa z zielonego groszku (włoszczyzna, ziemniaki, groszek) <i>Alergeny: seler</i> <i>Składniki odżywcze: białko 9g, węglowodany 19g, tłuszcze 4g, wartość energetyczna: 150 kcal</i></p> <p>II danie: zapiekanka warzywna z makaronem (makaron, cebula, pomidory, mleczko roślinne, marchew, pietruszka, ciecierzycyca) <i>Alergeny: gluten, jaja</i> <i>Składniki odżywcze: białko 18g, węglowodany 21g, tłuszcze 10g, wartość energetyczna: 300 kcal</i></p>

Alergeny

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

* Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe (np. kakao, herbata, dżem, ke-tchup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorzycy.