

I tydzień –16.09 – 20.09.2019

Dzień	Obiad
Poniedziałek	Zupa pomidorowa z ryżem zabieleną śmietaną 12%- 350ml <b>Dieta:</b> zupa bez śmietany <i>alergeny: 9,</i> Pyzy z mięsem i surówka z kiszonej kapusty ( kapusta kiszona, marchew, sól, pieprz, olej rzepakowy) <i>alergeny: 1,</i> <b>Dieta BML/BGL:</b> j.w Woda z cytryną 200ml Owoc sezonowy
Wtorek	Rosół z makaronem- 350ml <b>Dieta:</b> makaron bezglutenowy <i>alergeny: 1, 9</i> Pulpety wieprzowe w sosie własnym ( mięso wieprzowe, bułka tarta, jajko, cebula, czosnek, marchew, pietruszka, seler, sól, pieprz) kasza pęczak i surówka z buraczków <b>Dieta BML/BGL:</b> bezglutenowe pulpety <i>alergeny: 1, 3,</i> Kompot owocowy 200ml Owoc sezonowy
Środa	Zupa kapuśniak – 350ml <b>Dieta:</b> zupa bez śmietany <i>Alergeny: 9</i> Filet z kurczaka ( bułka tarta, jajko, sól, pieprz) ziemniaki i surówka mizeria <b>Dieta BML/BGL:</b> bez bułki tartej i ogórek bez śmietany <i>alergeny: 1, 3, 7</i> woda z cytryną 200ml owoc sezonowy
Czwartek	Zupa barszcz czerwony zabieleną śmietaną 12% - 350ml <b>Dieta:</b> zupa bez śmietany <i>alergeny: 7, 9</i> Gulasz wieprzowy ( mięso wieprzowe, marchew, seler, pietruszka, ziele, angielskie, liść laurowy, sól, pieprz) kasza jęczmienna i surówka z wiosenna <b>Dieta BML/BGL:</b> j.w. <i>alergeny: 9</i> kompot z czarnej porzeczki 200ml owoc sezonowy
Piątek	Zupa minestrone - 350ml <b>Dieta:</b> makaron bezglutenowy <i>alergeny: 1, 9</i> Naleśniki z serem <b>Dieta BML/BGL:</b> Naleśniki z owocami <i>Alergeny: 1, 3,7</i> Woda z cytryną 200ml Owoc sezonowy

## II tydzień od 23.09-27.09.2019

Dzień	Obiad
Poniedziałek	<p>Zupa kalafiorowo-brokułowa zabieleną śmietaną 12% - 350ml  <b>Dieta:</b> zupa bez śmietany  <i>alergeny:</i> 7, 9,                      Pulpety drobiowe w sosie koperkowym ( mięso drobiowe, bułka tarta, jajko, sól, pieprz, marchew, seler, pietruszka) ryż i surówka marchew z jabłkiem  <b>Dieta BML/BGL:</b> pulpety bez bułki tartej  <i>Alergeny:</i> 1, 3, 7, 9,                      Woda z cytryną 200ml                      Owoc sezonowy</p>
Wtorek	<p>Zupa ogórkowa zabieleną śmietaną 12% - 350 ml  <b>Dieta:</b> zupa bez śmietany  <i>alergeny:</i> 7, 9,                      Kolorowy kociołek ( indyk, cukinia, papryka, seler, kukurydza, marchewka, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie), ryż  <b>Dieta BML/BGL:</b> makaron bezglutenowy  <i>alergeny:</i>                      Kompot z rabarbaru 200ml                      Owoc sezonowy</p>
Środa	<p>Barszcz ukraiński zabieleny śmietaną 12% - 350ml  <b>Dieta:</b> zupa bez śmietany  <i>alergeny:</i>7, 9,                      Nuggetsy ( bułka tarta, jajko, sól, pieprz) ziemniaki i mizeria ze śmietaną  <b>Dieta BML/BGL:</b> bez bułki tartej  <i>alergeny:</i> 1, 3,                      Woda z cytryną 200ml                      Owoc sezonowy</p>
Czwartek	<p>Zupa porowo-ziemniaczana zabieleną śmietaną 12%-350 ml  <b>Dieta:</b> Zupa bez śmietany  <i>Alergeny:</i> 7,9                      Gołąbek białoruski w sosie pomidorowym ( mięso wieprzowe, kapusta biała, ryż, sól, pieprz) kasza jęczmienna i surówka wiosenna z kapusty pekińskie ( papryka, ogórek zielony, kukurydza)  <b>Dieta BML/BGL:</b> kasza gryczana  <i>alergeny:</i>1,                      Kompot owocowy 200 ml                      Owoc sezonowy</p>
Piątek	<p>Zupa jarzynowa zabieleną śmietaną 12% - 350ml  <b>Dieta:</b> zupa bez śmietany  <i>alergeny:</i> 7, 9,                      Babka ziemniaczana i ogórek małosolny  <b>Dieta BML/BGL:</b> Babka ziemniaczana bezglutenowa  <i>alergeny:</i> 1, 3,7,                      Woda z cytryną 200ml                      Owoc sezonowy</p>

# SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem: a) syropów glukozy na bazie pszenicy zawierających dekstrozę ( 1 ); b) maltodekstryn na bazie pszenicy ( 1 ); 74 c) syropów glukozy na bazie jęczmienia; d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
2. Skorupiaki i produkty pochodne;
3. Jaja i produkty pochodne;
4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy; b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego ( 1 ); b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego; c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego; d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem: a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, b) laktitolu;
8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
9. Seler i produkty pochodne;
10. Gorczyca i produkty pochodne;
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO<sub>2</sub> dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;
13. Łubin i produkty pochodne;
14. Mięczaki i produkty pochodne.

(1) Oraz produkty pochodne, o ile obróbka, jakiej je poddano, najprawdopodobniej nie wpływa na zwiększenie alergenicności, ocenionej przez właściwy organ w odniesieniu do produktu, z którego powstały.

Informujemy:

- nie używamy koncentratów spożywczych i innych ulepszcaczy,
- nie stosujemy produktów typu warzywko, magii ( jedynie naturalne przyprawy np. pieprz, ziele angielskie, majeranek, rozmaryn, lubczyk, kminek itp.)
- obróbka termiczna dokonywana jest w piecach konwekcyjno-parowych( nie smażymy, a pieczemy, pieczenie z parowaniem lub parowanie)
- 200ml kompotu zawiera 4g cukru ( na przemiennie dajemy również kompot z suszu)
- używamy oleju rzepakowego, oliwy z oliwek



*Kate & Leopold*