

		poniedziałek, 12 października	wtorek, 13 października	środa, 14 października	czwartek, 15 października	piątek, 16 października
<b>ŚNIADANIE</b>	<i>standard</i>	bufet szwedzki ( codziennie do wyboru przez dziecko ): sucha krakowska, szyneczka drobiowa lub szynka wieprzowa ( wędliny zmieniają się rotacyjnie ), ser żółty typu gouda lub edam, dżem owocowy niskosłodzony ( różne smaki ), pieczywo mieszane pszenno - żytnie, płatki śniadaniowe typu cornflakes, mleko UHT, herbata, kakao lub kawa inka ( rotacyjnie ), wybór warzyw: papryka, pomidor, ogórek świeży, ogórek kiszony, rzodkiewka, sałata   alergeny: 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11				
	<i>dodatki</i>	-	pasta z sera twarogowego 30 g   alergeny: 7	pasta jajeczna 30 g   alergeny: 3, 10	-	pasta rybna 50 g   alergeny: 4, 7
<b>BG</b>	<i>dieta eliminująca gluten</i>	<i>chleb bezglutenowy, ser żółty lub twaróg, dżem owocowy niskosłodzony, płatki śniadaniowe bezglutenowe, mleko, pasta jajeczna, twarogowa, warzywa</i>				
<b>BM</b>	<i>dieta bezmleczna</i>	<i>pieczywo mieszane, wędlina wieprzowa i drobiowa, dżem owocowy niskosłodzony, płatki śniadaniowe, mleko sojowe, pasta jajeczna, warzywa</i>				
<b>W</b>	<i>wegetariańska</i>	<i>pieczywo mieszane, dżem niskosłodzony, płatki śniadaniowe, mleko sojowe, pasta jajeczna, twarogowa, pasta warzywna, warzywa</i>				
<b>PODWIECZOREK</b>	<i>standard</i>	budyń czekoladowy 120 g, kiwi w ćwiartkach 30 g, chrupki kukurydziane 10 g   alergeny: 7	pieczone jabłka z cynamonem i kruszonką crumble 150 g   alergeny: 1	talerz owoców sezonowych 120 g, biszkopty bezcukrowe 10 g 4 szt   alergeny: 1, 3	mleczny deser z kaszy manny i owoców 200 g   alergeny: 1, 7	kanapki z pastą jajeczną i wędliną, ogórek kiszony, papryka 150 g   alergeny: 1, 7
<b>BG</b>	<i>dieta eliminująca gluten</i>	<i>b.z.</i>	<i>kruszonka bezglutenowa</i>	<i>pieczywo bg z masłem</i>	<i>deser na kaszy jaglanej</i>	<i>pieczywo bg</i>
<b>BM</b>	<i>dieta bezmleczna</i>	<i>mus owocowy na wiśniach i truskawce</i>	<i>b.z.</i>	<i>b. z.</i>	<i>kasza gotowana na napoju roślinnym</i>	<i>z masłem roślinnym</i>
<b>W</b>	<i>wegetariańska</i>	<i>b.z.</i>	<i>b.z.</i>	<i>b. z.</i>	<i>b.z.</i>	<i>pasta jajeczna i ser twarogowy</i>

alergeny: **1.** Zboża zawierające **gluten** (tj. **pszenica, żyto, jęczmień, owies**, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe) i produkty pochodne **2.** Skorupiaki i produkty pochodne **3.** **Jajka** i produkty pochodne **4.** **Ryby** i produkty pochodne **5.** Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne **6.** **Soja** i produkty pochodne **7.** **Mleko** i produkty pochodne **8.** Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, nerkowce, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje, orzechy makadamie lub orzechy Queensland i produkty pochodne **9.** **Seler** zwyczajny 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/l w przeliczeniu na SO2 **13.** Łubin i produkty pochodne **14.** Mięczaki i produkty pochodne

\*\* podane gramatury opracowane zostały dla dzieci szkolnych w klasach 1-3 i "zerówkowych \*\*