

<b>Poniedziałek</b>	<b>Wtorek</b>	<b>Środa</b>	<b>Czwartek</b>	<b>Piątek</b>
<p>Ser wegański Dżem <b>Pieczywo</b> mieszane z masłem roślinnym Talerz warzyw (ogórek, papryka) Herbata owocowa <i>Alergeny:gluten</i></p>	<p>Owsianka waniliowa (płatki <b>owsiane</b>, napój roślinny, pasta waniliowa, cukier wanilinowy) Szynka kanapkowa <b>Pieczywo</b> mieszane z masłem roślinnym Talerz warzyw (marchewka, kalarepka) Herbata owocowa <i>Alergeny: gluten</i></p>	<p>Pasta z fasoli z jabłkiem (fasola, jabłka, cebula, olej, sól, pieprz) Ser wegański <b>Pieczywo pszenno-żytnie</b> z masłem roślinnym Talerz warzyw (ogórek, pomidor, rukola) Napar z rumianku <i>Alergeny:gluten</i></p>	<p>Twarożek z jogurtem (twaróg wegański, jogurt wegański) Miód Bułka <b>pszenna</b> z masłem roślinnym Talerz warzyw (ogórek, rzodkiewka) Napar z mięty <i>Alergeny:gluten</i></p>	<p>Pasta z soczewicą, pieczoną papryką i prażonymi pestkami dyni (soczewica, pieczona papryka, czosnek, cebula, pestki dyni, oliwa z oliwek, sól, pieprz) Szynka Chleb <b>graham i pszenno-żytni</b> z masłem roślinnym Talerz warzyw (papryka, sałata, ogórek kiszony) Herbata owocowa <i>Alergeny: gluten</i></p>
<p>Kremowa z cukinią i szpinakiem (woda, cukinia, szpinak, ziemniaki, marchew, cebula, por, <b>seler</b>, pietruszka, śmietanka wegańska, sól, pieprz, listek laurowy, ziele angielskie, oliwa z oliwek) <i>Alergeny: seler</i></p>	<p>Barszcz biały (woda, mięso wędzone wieprzowe i drobiowe, ziemniaki, marchewka, pietruszka, por, <b>seler, zakwas</b>, sok z kiszonych ogórków, majeranek, przyprawy, oliwa z oliwek) <i>Alergeny: seler, gluten</i></p>	<p>Ogórkowa z quinoa (woda, mięso drobiowe, ogórki kiszone, ziemniaki, marchew, komosa ryżowa, cebula, por, <b>seler</b>, pietruszka, natka pietruszki, śmietanka wegańska, sól, pieprz, listek laurowy, ziele angielskie) <i>Alergeny: seler</i></p>	<p>Zupa wiosenna z koperkiem (woda, marchew, ziemniaki, ryż, koper, cebula, por, <b>seler</b>, pietruszka, śmietanka wegańska listek laurowy, ziele angielskie, pieprz, sól, oliwa z oliwek) <i>Alergeny: seler</i></p>	<p>Pomidorowa z ryżem (woda, pomidory, marchew, ryż soczewica, cebula, por, <b>seler</b>, pietruszka korzeń, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, oliwa z oliwek,) <i>Alergeny: seler</i></p>
<p>Pierogi z mięsem (mięso, <b>mąka typ 450</b>, cebula, woda, sól, pieprz) Marchewka <i>Alergeny:gluten</i></p>	<p>Curry drobiowe z warzywami i mlekiem kokosowym (mięso drobiowe, marchew, kalafior, mleko kokosowe, cebula, pietruszka, <b>seler</b>, sól, pieprz, curry (kurkuma, czarny pieprz, chili, cynamon, imbir, kumin, kolendra, kardamon i anyż) Ryż paraboliczny <i>Alergeny: seler</i></p>	<p>Kotlet mielony z pieca (mięso wieprzowe z łopatki i szynki, cebula, <b>jajko, bułka tarta</b>, sól, pieprz) Ziemniaki Buraczki (buraki, olej sól, pieprz) <i>Alergeny: gluten, jajko</i></p>	<p>Pierś z kurczaka w sosie własnym (pierś z kurczaka, cebula, marchewka, pietruszka, sól, pieprz, olej) Kasza gryczana Surówka z młodej kapusty (kapusta młoda, koperek, sos winegret) <i>Alergeny: brak</i></p>	<p>Naleśniki kakaowe z dżemem (<b>mąka</b>, woda olej rzepakowy, karob, dżem owocowy) <i>Alergeny: gluten</i></p>
<p>Serek wegański Wafle kukurydziane Owoc <i>Alergeny: brak</i></p>	<p>Ciasto domowe brownie buraczano - kakaowe (buraki, <b>mąka</b>, kakao, <b>jajka</b>, olej, cukier, proszek do <b>pieczenia</b>, cukier wanilinowy) <i>Alergeny: gluten, jajko</i></p>	<p>Deser z truskawkami (serek wegański, jogurt wegański, truskawki, pasta waniliowa) <i>Alergeny: brak</i></p>	<p>Jogurt z domową granolą i suszonymi owocami (jogurt wegański, granola (płatki owsiane, suszone owoce, sok jabłkowy, olej, miód, słonecznik) <i>Alergeny:brak</i></p>	<p>Pasta z tuńczyka (<b>tuńczyk</b>, <b>jajko</b>, szczypiorek, ogórek kiszony, <b>majonez</b>, przyprawy) <b>Bułka paryska</b> <i>Alergeny: ryba, jajko, gluten</i></p>

Opiekę nad menu prowadzi Dietetyczka Aleksandra Spychalska z Poradni Dietetycznej JJJ [www.jedzeniejakleczenie.pl](http://www.jedzeniejakleczenie.pl) Dokładamy wszelkich starań by nasze dania były wolne od alergenów, jednak ze względu na zanieczyszczenie żywności mogą zawierać śladowe ilości, glutenu, orzechów itp. I nie są odpowiednie dla osób chorujących na celiakię oraz osób z silną alergią na jakikolwiek składnik pokarmowy. Układamy jadłospisy i gotujemy tak by diety alternatywne i eliminacyjne były zbilansowane, jednak nie zawsze jest to możliwe ze względu na dostępność składników i produktów oraz możliwości technologicznych. Zalecamy by wszystkie dzieci na dietach eliminacyjnych i alternatywnych były prowadzone przez lekarza w porozumieniu z dietetykiem by uniknąć niedoborów pokarmowych szczególnie niewskazanych w okresie wzrostu młodego organizmu. Należy, po zapoznaniu się z jadłospisem, uzupełnić w domu swoje pokarmowe o poszczególne składniki pokarmowe tak by zbilansować posiłek szczególnie pod kątem składników mineralnych i witamin

*Smacznego!*

<b>Poniedziałek</b>	<b>Wtorek</b>	<b>Środa</b>	<b>Czwartek</b>	<b>Piątek</b>
<p>Ser wegański Dżem <b>Pieczywo</b> mieszane z masłem roślinnym Talerz warzyw (ogórek, papryka) Herbata owocowa <i>Alergeny:gluten</i></p>	<p>Owsianka waniliowa (płatki <b>owsiane</b>, napój roślinny, pasta waniliowa, cukier wanilinowy) <b>Wędlina</b> wegańska <b>Pieczywo</b> mieszane z masłem roślinnym Talerz warzyw (marchewka, kalarepka) Herbata owocowa <i>Alergeny: gluten, soja</i></p>	<p>Pasta z fasoli z jabłkiem (fasola, jabłka, cebula, olej, sól, pieprz) Ser wegański <b>Pieczywo pszenno-żytnie</b> z masłem roślinnym Talerz warzyw (ogórek, pomidor, rukola) Napar z rumianku <i>Alergeny:gluten</i></p>	<p>Twarożek z jogurtem (twaróg wegański, jogurt wegański) Dżem Bułka <b>pszenna</b> z masłem roślinnym Talerz warzyw (ogórek, rzodkiewka) Napar z mięty <i>Alergeny:gluten</i></p>	<p>Pasta z soczewicą, pieczoną papryką i prażonymi pestkami dyni (soczewica, pieczona papryka, czosnek, cebula, pestki dyni, oliwa z oliwek, sól, pieprz) <b>Wędlina</b> wegańska Chleb <b>graham i pszenno-żytni</b> z masłem roślinnym Talerz warzyw (papryka, sałata, ogórek kiszony) Herbata owocowa <i>Alergeny: gluten, soja</i></p>
<p>Kremowa z cukinią i szpinakiem (woda, cukinia, szpinak, ziemniaki, marchew, cebula, por, <b>seler</b>, pietruszka, śmietanka wegańska, sól, pieprz, listek laurowy, ziele angielskie, oliwa z oliwek) <i>Alergeny: seler</i></p>	<p>Barszcz biały (woda, ziemniaki, marchewka, pietruszka, por, <b>seler</b>, <b>zakwas</b>, sok z kiszonych ogórków, majeranek, przyprawy, oliwa z oliwek) <i>Alergeny: seler, gluten</i></p>	<p>Ogórkowa z quinoa (woda, ogórki kiszone, ziemniaki, marchew, komosa ryżowa, cebula, por, <b>seler</b>, pietruszka, natka pietruszki, śmietanka wegańska, sól, pieprz, listek laurowy, ziele angielskie) <i>Alergeny: seler</i></p>	<p>Zupa wiosenna z koperkiem (woda, marchew, ziemniaki, ryż, koper, cebula, por, <b>seler</b>, pietruszka, śmietanka wegańska listek laurowy, ziele angielskie, pieprz, sól, oliwa z oliwek) <i>Alergeny: seler</i></p>	<p>Pomidorowa z ryżem (woda, pomidory, marchew, ryż soczewica, cebula, por, <b>seler</b>, pietruszka korzeń, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, oliwa z oliwek,) <i>Alergeny: seler</i></p>
<p>Kluski śląskie z chrupiącą posypką z tofu (ziemniaki gotowane, mąka ziemniaczana, tofu, sól) Marchewka <i>Alergeny:soja</i></p>	<p>Curry wege z warzywami i mlekiem kokosowym (ciecierzyca, marchew, kalafior, mleko kokosowe, cebula, pietruszka, <b>seler</b>, sól, pieprz, curry (kurkuma, czarny pieprz, chili, cynamon, imbir, kumin, kolendra, kardamon i anyż) Ryż paraboliczny <i>Alergeny: seler</i></p>	<p>Kotlety wege (<b>soja</b>, ryż, marchew, pietruszka, <b>seler</b>, por, cebula, olej sól, pieprz) Ziemniaki Buraczki (buraki, olej sól, pieprz) <i>Alergeny: seler, soja</i></p>	<p>Papryka nadziewana (soczewica, kasza gryczana, marchewka, ser wegański) Kasza gryczana Surówka z młodej kapusty (kapusta młoda, koperek, sos winegret) <i>Alergeny: brak</i></p>	<p>Naleśniki kakaowe z dżemem (<b>mąka</b>, woda olej rzepakowy, karob, dżem owocowy) <i>Alergeny: gluten</i></p>
<p>Serek wegański Wafle kukurydziane Owoc <i>Alergeny: brak</i></p>	<p>Ciasto domowe brownie buraczano - kakaowe (buraki, <b>mąka</b>, kakao, olej, cukier, proszek do <b>pieczenia</b>, cukier wanilinowy) <i>Alergeny: gluten</i></p>	<p>Deser z truskawkami (serek wegański, jogurt wegański, truskawki, pasta waniliowa) <i>Alergeny: brak</i></p>	<p>Jogurt z domową granolą i suszonymi owocami (jogurt wegański, granola (płatki owsiane, suszone owoce, sok jabłkowy, olej, słonecznik) <i>Alergeny:</i></p>	<p>Pasta ze słodką cebulką (ciecierzyca, cebula, suszone pomidory, słonecznik, czosnek, bazylija, olej ,sól, pieprz) Bułka paryska <i>Alergeny; gluten</i></p>

Opiekę nad menu prowadzi Dietetyczka Aleksandra Spychalska z Poradni Dietetycznej JJJ [www.jedzeniejakleczenie.pl](http://www.jedzeniejakleczenie.pl) Dokładamy wszelkich starań by nasze dania były wolne od alergenów, jednak ze względu na zanieczyszczenie żywności mogą zawierać śladowe ilości, glutenu, orzechów itp. I nie są odpowiednie dla osób chorujących na celiakię oraz osób z silną alergią na jakikolwiek składnik pokarmowy. Układamy jadłospisy i gotujemy tak by diety alternatywne i eliminacyjne były zbilansowane, jednak nie zawsze jest to możliwe ze względu na dostępność składników i produktów oraz możliwości technologiczne. Zalecamy by wszystkie dzieci na dietach eliminacyjnych i alternatywnych były prowadzone przez lekarza w porozumieniu z dietetykiem by uniknąć niedoborów pokarmowych szczególnie niewskazanych w okresie wzrostu młodego organizmu. Należy, po zapoznaniu się z jadłospisem, uzupełnić w domu racje pokarmową o poszczególne składniki pokarmowe tak by zbilansować posiłek szczególnie pod kątem składników mineralnych i witamin

Smacznego!

<b>Poniedziałek</b>	<b>Wtorek</b>	<b>Środa</b>	<b>Czwartek</b>	<b>Piątek</b>
<p><b>Ser</b> Dżem <b>Pieczywo</b> mieszane z <b>masłem</b> Talerz warzyw (ogórek, papryka) Herbata owocowa Alergeny:gluten, mleko</p>	<p>Owsianka waniliowa (płatki <b>owsiane</b>, <b>mleko</b>, pasta waniliowa, cukier wanilinowy) <b>Wędlina</b> wegetariańska <b>Pieczywo</b> mieszane z <b>masłem</b> Talerz warzyw (marchewka, kalarepka) Herbata owocowa Alergeny: gluten, mleko, soja</p>	<p>Pasta z fasoli z jabłkiem (fasola, jabłka, cebula, olej, sól, pieprz) <b>Ser</b> <b>Pieczywo pszenno-żytnie z masłem</b> Talerz warzyw (ogórek, pomidor, rukola) Napar z rumianku Alergeny:gluten, mleko</p>	<p>Twarożek z jogurtem (<b>twaróg</b>, <b>jogurt naturalny</b>) Miód Bułka <b>pszenna z masłem</b> Talerz warzyw (ogórek, rzodkiewka) Napar z mięty Alergeny:gluten, mleko</p>	<p>Pasta z soczewicą, pieczoną papryką i prażonymi pestkami dyni (soczewica, pieczona papryka, czosnek, cebula, pestki dyni, oliwa z oliwek, sól, pieprz) <b>Wędlina</b> wegetariańska Chleb <b>graham i pszenno-żytni z masłem</b> Talerz warzyw (papryka, sałata, ogórek kiszony) Herbata owocowa Alergeny: mleko, gluten, soja</p>
<p>Kremowa z cukinią i szpinakiem (woda, cukinia, szpinak, ziemniaki, marchew, cebula, por, <b>seler</b>, pietruszka, <b>śmietanka</b>, <b>jogurt naturalny</b>, sól, pieprz, listek laurowy, ziele angielskie, oliwa z oliwek) Alergeny: <b>seler</b>, mleko</p>	<p>Barszcz biały (woda, <b>jogurt naturalny</b>, ziemniaki, marchewka, pietruszka, por, <b>seler</b>, <b>zakwas</b>, sok z kiszonych ogórków, majeranek, przyprawy, oliwa z oliwek) Alergeny: <b>seler</b>, gluten, mleko</p>	<p>Ogórkowa z quinoa (woda, ogórki kiszone, ziemniaki, marchew, komosa ryżowa, cebula, por, <b>seler</b>, pietruszka, natka pietruszki, <b>śmietanka</b>, sól, pieprz, listek laurowy, ziele angielskie) Alergeny: <b>seler</b>, mleko</p>	<p>Zupa wiosenna z koperkiem (woda, marchew, ziemniaki, ryż, koper, cebula, por, <b>seler</b>, pietruszka, śmietanka wegańska listek laurowy, ziele angielskie, pieprz, sól, oliwa z oliwek) Alergeny: <b>seler</b></p>	<p>Pomidorowa z ryżem (woda, pomidory, marchew, ryż soczewica, cebula, por, <b>seler</b>, pietruszka korzeń, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, oliwa z oliwek,) Alergeny: <b>seler</b></p>
<p>Pierogi ruskie (<b>twaróg</b>, ziemniaki, <b>mąka typ 450</b>, cebula, olej, woda, sól, pieprz) <b>Marchewka</b> Alergeny:mleko, gluten</p>	<p>Curry wege z warzywami i mlekiem kokosowym (ciecierzyca, marchew, kalafior, mleko kokosowe, cebula, pietruszka, <b>seler</b>, sól, pieprz, curry (kurkuma, czarny pieprz, chili, cynamon, imbir, kumin, kolendra, kardamon i anyż) Ryż paraboliczny Alergeny: <b>seler</b></p>	<p>Kotlety wege (<b>soja</b>, ryż, marchew, pietruszka, <b>seler</b>, por, cebula, olej sól, pieprz)\ Ziemniaki Buraczki (buraki, olej sól, pieprz) Alergeny: <b>seler</b>, soja</p>	<p>Papryka nadziewana (soczewica, kasza gryczana, marchewka, ser wegański) Kasza gryczana Surówka z młodej kapusty (kapusta młoda, koperek, sos winegret) Alergeny: brak</p>	<p>Naleśniki kakaowe z twarogiem (<b>mąka</b>, woda, <b>twaróg</b>, olej rzepakowy, cukier, kakao) <b>Jogurt naturalny z owocami do polania</b> Alergeny: mleko, gluten</p>
<p>Serek <b>śmietankowy</b> Wafle kukurydziane Owoc Alergeny: mleko</p>	<p>Ciasto domowe brownie buraczano - kakaowe (buraki, <b>mąka</b>, kakao, <b>jajka</b>, olej, cukier, proszek do <b>pieczenia</b>, cukier wanilinowy) Alergeny: gluten, jajko</p>	<p>Deser z truskawkami (<b>serek</b> wiejski, <b>jogurt</b> grecki, truskawki, pasta waniliowa) Alergeny: mleko</p>	<p>Jogurt z domową granolą i suszonymi owocami (<b>jogurt naturalny</b>, granola (płatki <b>owsiane</b>, suszone owoce, sok jabłkowy, olej, miód, słonecznik) Alergeny: mleko,gluten</p>	<p>Pasta jajeczna (<b>jajko</b>, szczypiorek, ogórek kiszony, <b>majonez</b>, przyprawy) <b>Bułka paryska</b> Alergeny; jajko, gluten</p>

Opiekę nad menu prowadzi Dietetyczka Aleksandra Spychalska z Poradni Dietetycznej JJJ [www.jedzeniejakleczenie.pl](http://www.jedzeniejakleczenie.pl) Układamy jadłospisy i gotujemy tak by diety alternatywne i eliminacyjne były zbilansowane, jednak nie zawsze jest to możliwe ze względu na dostępność składników i produktów oraz możliwości technologiczne. Zalecamy by wszystkie dzieci na dietach eliminacyjnych i alternatywnych były prowadzone przez lekarza w porozumieniu z dietetykiem by uniknąć niedoborów pokarmowych szczególnie niewskazanych w okresie wzrostu młodego organizmu. Należy, po zapoznaniu się z jadłospisem, uzupełnić w domu racje pokarmową o poszczególne składniki pokarmowe tak by zbilansować posiłek szczególnie pod kątem składników mineralnych i witamin

Smacznego!

<b>Poniedziałek</b>	<b>Wtorek</b>	<b>Środa</b>	<b>Czwartek</b>	<b>Piątek</b>
<p><b>Ser</b> Dżem <b>Pieczywo</b> mieszane z <b>masłem</b> Talerz warzyw (ogórek, papryka) Herbata owocowa Alergeny: gluten, mleko</p>	<p>Owsianka waniliowa (płatki <b>owsiane</b>, <b>mleko</b>, pasta waniliowa, cukier wanilinowy) Szynka kanapkowa <b>Pieczywo</b> mieszane z <b>masłem</b> Talerz warzyw (marchewka, kalarepka) Herbata owocowa Alergeny: gluten, mleko</p>	<p>Pasta z fasoli z jabłkiem (fasola, jabłka, cebula, olej, sól, pieprz) <b>Ser</b> <b>Pieczywo pszenno-żytnie z masłem</b> Talerz warzyw (ogórek, pomidor, rukola) Napar z rumianku Alergeny: gluten, mleko</p>	<p>Twarożek z jogurtem (<b>twaróg</b>, <b>jogurt naturalny</b>) Miód Bułka <b>pszenna z masłem</b> Talerz warzyw (ogórek, rzodkiewka) Napar z mięty Alergeny: gluten, mleko</p>	<p>Pasta z soczewicą, pieczoną papryką i prażonymi pestkami dyni (soczewica, pieczona papryka, czosnek, cebula, pestki dyni, oliwa z oliwek, sól, pieprz) Szynka Chleb <b>graham i pszenno-żytni z masłem</b> Talerz warzyw (papryka, sałata, ogórek kiszony) Herbata owocowa Alergeny: mleko, gluten</p>
<p>Kremowa z cukinią i szpinakiem (woda, cukinia, szpinak, ziemniaki, marchew, cebula, por, <b>seler</b>, pietruszka, <b>śmietanka</b>, <b>jogurt naturalny</b>, sól, pieprz, listek laurowy, ziele angielskie, oliwa z oliwek) Alergeny: <b>seler</b>, mleko</p>	<p>Barszcz biały (woda, mięso wędzone wieprzowe i drobiowe, <b>jogurt naturalny</b>, ziemniaki, marchewka, pietruszka, por, cebula, <b>seler</b>, <b>zakwas</b>, sok z kiszonych ogórków, majeranek, przyprawy, oliwa z oliwek) Alergeny: <b>seler</b>, gluten, mleko</p>	<p>Ogórkowa z quinoa (woda, mięso drobiowe, ogórki kiszzone, ziemniaki, marchew, komosa ryżowa, cebula, por, <b>seler</b>, pietruszka, natka pietruszki, <b>śmietanka</b>, sól, pieprz, listek laurowy, ziele angielskie) Alergeny: <b>seler</b>, mleko</p>	<p>Zupa wiosenna z koperkiem (woda, marchew, ziemniaki, ryż, koper, cebula, por, <b>seler</b>, pietruszka, śmietanka, <b>wegańska listek laurowy</b>, ziele angielskie, pieprz, sól, oliwa z oliwek) Alergeny: <b>seler</b></p>	<p>Pomidorowa z ryżem (woda, pomidory, marchew, ryż soczewica, cebula, por, <b>seler</b>, pietruszka, korzeń, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, oliwa z oliwek) Alergeny: <b>seler</b></p>
<p>Pierogi z mięsem (mięso, <b>mąka typ 450</b>, cebula, woda, sól, pieprz) Marchewka Alergeny: gluten</p>	<p>Curry drobiowe z warzywami i mlekiem kokosowym (mięso drobiowe, marchew, kalafior, mleko kokosowe, cebula, pietruszka, <b>seler</b>, sól, pieprz, curry (kurkuma, czarny pieprz, chili, cynamon, imbir, kumin, kolendra, kardamon i anyż) Ryż paraboliczny Alergeny: <b>seler</b></p>	<p>Kotlet mielony z pieca (mięso wieprzowe z łopatki i szynki, cebula, <b>jajko</b>, <b>bułka tarta</b>, sól, pieprz) Ziemniaki Buraczki (buraki, olej sól, pieprz) Alergeny: gluten, jajko</p>	<p>Pierś z kurczaka w sosie własnym (pierś z kurczaka, cebula, marchewka, pietruszka, sól, pieprz, olej) Kasza gryczana Surówka z młodej kapusty (kapusta młoda, koperek, sos winegret) Alergeny: brak</p>	<p>Naleśniki kakaowe z twarogiem (<b>mąka</b>, woda, <b>twaróg</b>, olej rzepakowy, cukier, kakao) Jogurt naturalny z owocami do polania (<b>jogurt naturalny</b>, maliny) Alergeny: mleko, gluten</p>
<p>Serek <b>śmietankowy</b> Wafle kukurydziane Owoc Alergeny: mleko</p>	<p>Ciasto domowe brownie buraczano - kakaowe (buraki, <b>mąka</b>, kakao, <b>jajka</b>, olej, cukier, proszek do <b>pieczenia</b>, cukier wanilinowy) Alergeny: gluten, jajko</p>	<p>Deser z truskawkami (<b>serek</b> wiejski, <b>jogurt</b> grecki, truskawki, pasta waniliowa) Alergeny: mleko</p>	<p>Jogurt z domową granolą i suszonymi owocami (<b>jogurt naturalny</b>, granola (płatki <b>owsiane</b>, suszone owoce, sok jabłkowy, olej, miód, słonecznik) Alergeny: mleko, gluten</p>	<p>Pasta z tuńczyka (<b>tuńczyk</b>, <b>jajko</b>, szczypiorek, ogórek kiszony, <b>majonez</b>, przyprawy) <b>Bułka paryska</b> Alergeny: ryba, jajko, gluten</p>

<b>Понеділок</b>	<b>Вівторок</b>	<b>Середа</b>	<b>Четвер</b>	<b>П'ятниця</b>
Сир Джем Хліб змішаний з маслом Тарілка овочів(огірок, перець) Фруктовий чай <i>Алергени: глютен, молоко</i>	Ванільна вівсянка (вівсяні пластівці, молоко, ванільна паста, ванільний цукор) Шинка для сандвічів Хліб змішаний з маслом Тарілка овочів(морква, кольрабі)Фруктовий чай <i>Алергени: глютен, молоко</i>	Паста з квасолі з яблуком (квасоля, яблука, цибуля, олія, сіль, перець) Сир Пшенично-житній хліб з масломТарілка овочів(огірок, помідор, рукола) Чай з ромашки <i>Алергени: глютен, молоко</i>	Творог з йогуртом (творог, натуральний йогурт) Мед Пшеничний булка з маслом Тарілка овочів(огірок, редиска) М'ятний настій <i>Алергени: глютен, молоко</i>	Паста з сочевицею, печеним перцем і обсмаженими насінням гарбуза (сочевиця, печений перець, часник, цибуля, насіння гарбуза, оливкова олія, сіль, перець) Шинка Грейхам та пшенично-житній хліб з маслом Тарілка овочів(перець, салат, квашений огірок) Фруктовий чай <i>Алергени: молоко, глютен</i>
Кремova з кабачками та шпинатом (вода, кабачки, шпинат, картопля, морква, цибуля, порей, селера, петрушка, сметана, натуральний йогурт, сіль, перець, лавровий лист, запашний перець, оливкова олія) <i>Алергени: селер, молоко</i>	Білий борщ (вода, копчене свиняче та куряче м'ясо, натуральний йогурт, картопля, морква, петрушка, порей, цибуля, селер, закваска, сік з квашених огірків, чебрець, спеції, оливкова олія) <i>Алергени: селер, глютен, молоко</i>	Огіркова з квіноа (вода, куряче м'ясо, квашені огірки, картопля, морква, кіноа, цибуля, порей, селер, петрушка, зелена петрушка, сметана, сіль, перець, лавровий лист, запашний перець) <i>Алергени: селер, молоко</i>	Весняний суп з кропом (вода, морква, картопля, рис, кріп, цибуля, порей, селер, петрушка, веганська сметана, лавровий лист, запашний перець, перець, сіль, оливкова олія) <i>Алергени: селер</i>	Помідорний суп з рисом (вода, помідори, морква, рис, чечевича, цибуля, порей, селер, корінь петрушки, сіль, перець, лавровий лист, запашний перець, оливкова олія) <i>Алергени: селер</i>
Піроги з м'ясом (м'ясо, борошно тип 450, цибуля, вода, сіль, перець) Морква <i>Алергени: глютен</i>	Куряче каррі з овочами та кокосовим молоком(м'ясо курки, морква, цвітна капуста, кокосове молоко, цибуля, петрушка, селера, сіль, перець, каррі (куркума, чорний перець, чилі, кориця, імбир, ммин, кориандр, кардамон і аніс) Рис параболічний <i>Алергени: селера</i>	Запечений котлет з фаршу (м'ясо свинини з лопатки та шинки, цибуля, яйце, панірувальні сухарі, сіль, перець) Картопля Бурячки (буряки, олія, сіль, перець) <i>Алергени: глютен, яйце</i>	Куряча грудинка в власному соусі (куряча грудинка, цибуля, морква, петрушка, сіль, перець, олія) Гречана каша Салат зі молодої капусти(молода капуста, кріп, соус вінегрет) <i>Алергени: немає</i>	Какаові млинці з сиром (борошно, вода, сир, ріпакова олія, цукор, какао) Природний йогурт з фруктами для заливання (природний йогурт, малини) <i>Алергени: молоко, глютен</i>
Сир сметанковий Кукурудзяні вафлі Фрукти <i>Алергени: молоко</i>	Домашній десерт браунібуряково-какаовий (буряки, борошно, какао, яйця, олія, цукор, розпушувач, ванільний цукор) <i>Алергени: глютен, яйце</i>	Десерт з полуницею (сир, грецький йогурт, полуниця, ванільна паста) <i>Алергени: молоко</i>	Йогурт з домашньою гранолою та сухофруктами (природний йогурт, гранола (вівсяні пластівці, сушені фрукти, яблучний сік, олія, мед, соняшник) <i>Алергени: молоко, глютен</i>	Тунець на пасті(тунець, яйце, зелена цибуля, маринований огірок, майонез, спеції) Парижська булочка <i>Алергени: риба, яйце, глютен</i>