

**MENU: 7-11.01.2019 r.**

**P.W. Gastropol tel. 12 430 09 67**

***Sternik – dieta bezglutenowa, bezmleczna***

	<b>PONIEDZIAŁEK</b>	<b>WTOREK</b>	<b>ŚRODA</b>	<b>CZWARTEK</b>	<b>PIĄTEK</b>
<b>Śniadanie</b> 2	<p><b>Chleb bezglutenowy</b></p> <p><b>Schab pieczony</b></p> <p><b>Salata</b></p> <p><b>Herbata malinowa</b></p>	<p><b>Chleb bezglutenowy</b></p> <p><b>Pasta dyniowa z cynamonem</b></p> <p><b>Herbata owocowa</b></p>	<p><b>Chleb bezglutenowy</b></p> <p><b>Szynka pieczona</b></p> <p><b>Papryka</b></p> <p><b>Herbata cynamonowa</b></p>	<p><b>Chleb bezglutenowy</b></p> <p><b>Dżem morelowy</b></p> <p><b>Płatki kukurydziane bezglutenowe na mleku ryżowym</b></p> <p><b>Herbata z cytryną</b></p>	<p><b>Chleb bezglutenowy</b></p> <p><b>Pasta z kaszy jaglanej z zieloną cebulką</b></p> <p><b>Pomidor</b></p> <p><b>Herbata porzeczkowa</b></p>
<b>Zestaw obiadowy</b>	<p><b>Zupa szpinakowa z makaronem ryżowym</b> <i>(marchewka, pietruszka, zielona pietruszka, szpinak, ½ łyżki oleju, makaron bezglutenowy, sól)</i></p> <p><b>Gulasz wieprzowy</b> <i>(wieprzowina, marchew, papryka, cebula, por, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól)</i></p> <p><b>Kasza gryczana</b></p> <p><b>Ogórek kiszony</b></p> <p><b>Woda mineralna</b></p> <p><b>Jabłko</b></p>	<p><b>Krupnik z kaszą jaglaną</b> <i>(marchewka, pietruszka, ziemniaki, por, cebula, ½ łyżki oleju, kasza jaglana, sól)</i></p> <p><b>Filet drobiowy</b></p> <p><b>Ziemniaki</b></p> <p><b>Marchewka z groszkiem</b></p> <p><b>Kompot porzeczkowy</b></p> <p><b>Chleb bezglutenowy z powidłem śliwkowym</b></p>	<p><b>Zupa ziemniaczana z wieprzowiną</b> <i>(marchewka, pietruszka, ziemniaki, por, cebula, ½ łyżki oleju, wieprzowina, sól)</i></p> <p><b>Kasza jaglana z truskawkami</b> <i>(kasza jaglana, truskawki, skrobia ziemniaczana, oliwa z oliwek, sól, cukier)</i></p> <p><b>Surówka z selera z oliwą z oliwek</b></p> <p><b>Kompot śliwkowy</b></p> <p><b>Chleb bezglutenowy z kuczakiem i ogórkiem zielonym</b></p>	<p><b>Krem marchewkowy</b> <i>(marchew, pietruszka, por, ziemniaki, natka pietruszki, oliwa z oliwek, sól) z ryżem</i></p> <p><b>Makaron kukurydziany z sosem bolońskim</b> <i>(makaron kukurydziany, wieprzowina, pomidory, marchew, pietruszka, por, olej rzepakowy, ziele angielskie, liść laurowy, sól)</i></p> <p><b>Woda mineralna</b></p> <p><b>Gruszka</b></p>	<p><b>Zupa pomidorowa</b> <i>(marchewka, pietruszka, ziemniaki, por, cebula, ½ łyżki oleju, pomidory, koncentrat pomidorowy, sól) z makaronem bezglutenowym</i></p> <p><b>Pierogi ze szpinakiem</b> <i>(mąka gryczana, skrobia ziemniaczana, olej rzepakowy, szpinak, sól)</i></p> <p><b>Marchewka do chrupania</b></p> <p><b>Kompot jabłkowo-żurawinowy</b></p> <p><b>Wafelek ryżowy z pieczonym jabłkiem</b></p>
<b>Podw.</b>					