

MENU DLA PRZEDSZKOLA NA LUTY 2019

PONIEDZIAŁEK	4.02.2019	Zupa Jarzynowa Gulasz wieprzowy. Kasza jęczmienna. Salata z ogórków kiszonych i marchewki. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.5.7.9.10	11.02.2019	Kapuśniaczek Makaron z twarogiem waniliowym i truskawkami Kompot wieloowocowy Alergeny 5.7.10	18.02.2019	Zupa kalafiorowa Spaghetti Bolognese gotowane. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.9.10	25.02.2019	Zupa jarzynowa Potrawka z kurczaka z marchewką i groszkiem Ryż Kompot wieloowocowy. Alergeny 5.7.10
	WTOREK	5.02.2019	Zupa Ogórkowa Nuggetsy z kurczaka smażone z sosem. Ryż biały. Marchewka z jabłkiem. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.7.10	12.02.2019	Pomidorowa z makaronem Bitki wieprzowe duszone w sosie własnym. Kasza gryczana. Buraczki. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.7.10.	19.02.2019	Rosół z makaronem Palka z kurczaka. Ziemniaki, Marchewka z jabłkiem. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.5.7.10	26.02.2019
ŚRODA		6.02.2019	Rosół z makaronem Gotówki gotowane w sosie pomidorowym. Ziemniaki. Surówka z saładowej, ogórka kisz., i marchwi. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.9.10.	13.02.2019	Krem z groszku z grzankami Filet z kurczaka nadziewany świeżą papryką. Ziemniaki z koperkiem. Salata z selera i marchewki. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.7.10	20.02.2019	Krem z dyni z grzankami Pierogi ruskie. Surówka z białej kapusty Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.10	27.02.2019
	CZWARTEK	7.02.2019	Krem z soczewicy z grzankami Pulpeciki wieprzowe w sosie koperkowym. Ziemniaki z koperkiem. Surówka z czerwonej kapusty. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.9.	14.02.2019	Krupnik Pulpety drobiowe w sosie pelatti z oliwkami. Ryż biały. Surówka z białej kapusty. Kompot wieloowocowy. Alergeny 7.8.9.	21.02.2019	Krupnik Kotlet schabowy, ziemniaki z koperkiem. Surówka z sałaty lodowej, papryki z dodatkiem sosu vinegret. Kompot Alergeny 1.2.5.7.9.10	28.02.2019
PIĄTEK		8.02.2019	Barszcz czerwony Racuchy z jabłkiem i jogurtem bananowo-ananasowym Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.5.7.10	15.02.2019	Zupa ogórkowa Placuszki ziemniaczane z cukinią z dodatkiem śmietany. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.3.7.9.10	22.02.2019	Barszcz biały Pulpeciki rybne w sosie greckim. Kasza kuskus Surówka z kiszonej kapusty. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.3.7.9.10	1.03.2019

Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol :

- 1.ZBOŻAZawierające gluten,
- 2.JAJA
- 3.RYBY
- 4.SOJA
- 5.MLEKO łącznie z laktozą
- 6.ORZECHY
- 7.SELER
- 8.GORCZYCA
- 9.POMIDORY
- 10.OWOCE CYTRUSOWE

Gramatura posiłków

Zestaw obiadowy składa się z dwóch dań: zupy o pojemności 250ml oraz II dania (porcja mięsa 60 g, dodatki typu ziemniaki, kasza, kopytka, ryż - 130 g i surówka 70 g). Dodatkowo podawany jest kompot (200ml).
W przypadku pierogów - 4 szt., leniwe - ok. 11 szt., natomiast gramatura surówek, w których skład wchodzi sałata lodowa może być mniejsza.
Porcja dania typu "gulasz" wynosi 100 ml.