

MENU DLA PRZEDSZKOLA NA LUTY 2019

PONIEDZIAŁEK	4.02.2019	Zupa Jarzynowa <i>Potrąwka z batata i czerwonej fasoli. Alergeny 7.9.10</i>	11.02.2019	Kapuśniaczek <i>Makaron z twarogiem waniliowym i truskawkami Kompot wieloowocowy Alergeny 5.7.10</i>	18.02.2019	Zupa kalafiorowa <i>Spaghetti z granulatem sojowym. Kompot wieloowocowy Alergeny 2.7.10.</i>	25.02.2019	Zupa jarzynowa <i>Leczo wegetariańskie z papryki i cukini. Kompot wieloowocowy</i>
	WTOREK	5.02.2019	Zupa Ogórkowa <i>Kotleciki z ciecierzycy (falafele). Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.9.10</i>	12.02.2019	Pomidorowa z makaronem <i>Kotlety pietruszkowo-jaglone z sosem gruszkowym. Kompot wieloowocowy. Alergeny 7.10</i>	19.02.2019	Rosół z makaronem <i>Kotleciki z ciecierzycy (falafele). Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.9.10</i>	26.02.2019
ŚRODA		6.02.2019	Rosół z makaronem <i>Kotleciki z selera. Kompot wieloowocowy. Alergeny</i>	13.02.2019	Krem z groszku z grzankami <i>Placki brokułowe z salsą paprykowo-pomidorową. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.9.10</i>	20.02.2019	Krem z dyni z grzankami <i>Pierogi ruskie. Surówka z białej kapusty Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.10</i>	27.02.2019
	CZWARTEK	7.02.2019	Krem z soczewicy z grzankami <i>Złociste kotleciki jaglane z tartą marchewką. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.10</i>	14.02.2019	Krupnik <i>Kotleciki z kaszy jaglanej i białej fasoli. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.10.</i>	21.02.2019	Krupnik <i>Warzywa pieczone z fasolą białą. Kompot wieloowocowy</i>	28.02.2019
PIĄTEK		8.02.2019	Barszcz czerwony <i>Racuchy z jabłkiem i jogurtem bananowo-ananasowym Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.5.7.10</i>	15.02.2019	Zupa ogórkowa <i>Placuszki ziemniaczane z cukinią z dodatkiem śmietany. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.3.7.9.10</i>	22.02.2019	Barszcz biały <i>Kotlety pietruszkowo-jaglone z sosem gruszkowym. Kompot wieloowocowy. Alergeny 2.7.10</i>	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.