

ŚNIADANIA DLA PRZEDSZKOLA NA MARZEC 2018

PONIEDZIAŁEK	4.03.2019	herbata owocowa <i>Piecząco pszenne z wędliną z drobiu/serem żółtym i rzodkiewką Jogurt naturalny z bananem i gorzką czekoladą. Alergeny 1.5.</i>	11.03.2019	herbata czarna <i>Platki kukurydziane z mlekiem. Owoce. Alergeny 1.5.</i>	18.03.2019	herbata miętowa <i>Piecząco mieszane z masłem, wędliną z drobiu, rozponką i papryką. Jogurt naturalny z bananem i gorzką czekoladą. Alergeny 1.5.</i>	25.03.2019	herbata miętowa <i>Piecząco mieszane z sałatą i wędliną drobiową, papryka, rzodkiewka. jogurt naturalny z owocami lesnymi. Alergeny 1.5.</i>
	WTOREK	5.03.2019	kawa zbożowa na mleku <i>Parówki drobiowe, pół kromki pieczywa z masłem, ketchup. części warzyw (papryka, rzodkiewka). Owoce. Alergeny 1,5</i>	12.03.2019	herbata rumiankowa <i>*Owsianka na mleku. Ciasto marchewkowe. Alergeny. 1.5.6.</i>	19.03.2019	herbata rumiankowa <i>*Owsianka na mleku z dodatkiem tartego jabłka i rodzynek. Owoce. Alergeny. 1.5.</i>	26.03.2019
ŚRODA		6.03.2019	herbata z melisy <i>*Kasza manna na mleku z tartym jabłkiem. Owoce. Alergeny. 1.5.</i>	13.03.2019	herbata miętowa <i>Parówki drobiowe, pół kromki pieczywa z masłem, ketchup. części warzyw (papryka, rzodkiewka). Domy wędlin. Alergeny. 1,5</i>	20.03.2019	herbata owocowa <i>Piecząco mieszane z sałatą i wędliną drobiową/serem żółtym, papryka. Budyń czekoladowy. Alergeny. 1.5.</i>	27.03.2019
	CZWARTEK	7.03.2019	herbata miętowa <i>Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, posiekane orzechy włoskie, pieczywo mieszane z masłem. Deser Bounty. Alergeny 1.5.6.</i>	14.03.2019	kakao <i>Jajecznicę ze szczypiorkiem smażoną na maśle, pieczywo mieszane. Owoce. Alergeny. 1.2.5.</i>	21.03.2019	herbata z melisy <i>Platki czekoladowe z mlekiem. Batonik muesli. Alergeny. 1.5.6.</i>	28.03.2019
PIĄTEK		8.03.2019	herbata rumiankowa <i>Jajka na twardo z sosem majonezowym z koperkiem, chleb mieszany z masłem, papryka. Owoce. Alergeny. 1.2.5.</i>	15.03.2019	herbata z melisy <i>Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, posiekane orzechy włoskie, pieczywo mieszane z masłem. Owoce. Alergeny. 1.5.6.</i>	22.03.2019	kawa zbożowa <i>Pasta jajeczna z koperkiem, chleb mieszany z masłem, papryka. Owoce. Alergeny. 1.2.5.</i>	29.03.2019

Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol :

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

1.ZBOŻAZawierające

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.