

MENU DLA PRZEDSZKOLA NA MARZEC 2019

PONIEDZIAŁEK	4.03.2019	Zupa Jarzynowa Gulasz wieprzowy z warzywami Kasza jęczmienna. Salatka z ogórków kiszonych i marchewki. Kompot wieloowocowy. Aler. 1.5.7.9.10	11.03.2019	Zupa kalafiorowa paghetti Bolognese gotowane. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.9.10	18.03.2019	Kapuśniaczek Makaron z twarogiem waniliowym i truskawkami Kompot wieloowocowy Alergeny 5.7.10S	25.03.2019	Zupa jarzynowa Potrawka z kurczaka z marchewką i groszkiem Ryż Kompot wieloowocowy. Alergeny 5.7.10
	WTOREK	5.03.2019	Zupa Ogórkowa Nuggetsy z kurczaka smażone z sosem. Ryż biały. Marchewka z jabłkiem. Kompot wieloowocowy Aler. 1.2.7.10	12.03.2019	Rosół z makaronem Palka z kurczaka. Ziemniaki, Marchewka z jabłkiem. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.5.7.10	19.03.2019	Pomidorowa z makaronem Bitki wieprzowe duszone w sosie własnym. Kasza gryczana. Buraczki. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.7.10.	26.03.2019
ŚRODA		6.03.2019	Rosół z makaronem Gotówki got. w sosie pomidorowym. Ziemniaki. Surówka z sał. lodowej, ogórka kisz., i marchwi. Kompot wieloowocowy Aler. 7.9.10.	13.03.2019	Krem z dyni z grzankami Pierogi ruskie. Surówka z białej kapusty Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.10	20.03.2019	Krem z groszku z grzankami Filet z kurczaka nadziewany świeżą papryką. Ziemniaki z koperkiem. Salatka z selera i marchewki. Kompot wieloowocowy Aler. 1.7.10	27.03.2019
	CZWARTEK	7.03.2019	Krem z soczewicy z grzankami Pulpeciki wieprzowe w sosie koperkowym. Ziemniaki z koperkiem. Surówka z czerwonej kapusty. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.9.	14.03.2019	Krupnik Kotlet schabowy, ziemniaki z koperkiem. Surówka z sałaty lodowej, papryki z sosem vinegret. Kompot Aler. 1.2.5.7.9.10	21.03.2019	Krupnik Pulpety drobiowe w sosie pelatti z oliwkami. Ryż biały. Surówka z białej kapusty. Kompot wieloowocowy. Alergeny 7.8.9.	28.03.2019
PIĄTEK		8.03.2019	Barszcz czerwony Racuchy z jabłkiem i jogurtem bananowo-ananasowym Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.5.7.10	15.03.2019	Pulpeciki rybne w sosie greckim. Kasza kuskus, Brokuł z wody z dodatkiem masła. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.3.7.9.10	22.03.2019	Zupa ogórkowa Placuszki ziemniaczane z cukinią z dodatkiem śmietany. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.3.7.9.10	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 - 150 g i surówka 70 g). Dodatkowo podawany jest kompot (200ml).
W przypadku pierogów - 4 szt., leniwe - ok. 12 szt., natomiast gramatura surówek, w których skład wchodzi sałata lodowa może być mniejsza. Porcja dania typu "gulasz" wynosi 100 ml.