

MENU DLA PRZEDSZKOLA NA MARZEC 2019

| | PONIEDZIAŁEK | WTOREK | ŚRODA | CZWARTEK | PIĄTEK |
|--|---|--|--|--|--|
| | 4.03.2019 | 5.03.2019 | 6.03.2019 | 7.03.2019 | 8.03.2019 |
| | Zupa Jarzynowa <i>Potrąwka z batata i czerwonej fasoli. Alergeny 7.9.10</i> | Zupa Ogórkowa <i>Kotleciki z ciecierzycy (falafele). Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.9.10</i> | Rosół z makaronem <i>Kotleciki z selera. Kompot wieloowocowy. Alergeny</i> | Krem z soczewicy z grzankami <i>Złociste kotleciki jaglane z tartą marchewką. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.10</i> | Barszcz czerwony <i>Racuchy z jabłkiem i jogurtem bananowo-ananasowym Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.5.7.10</i> |
| | 11.03.2019 | 12.03.2019 | 13.03.2019 | 14.03.2019 | 15.03.2019 |
| | Zupa kalafiorowa <i>Spagetti z granulatem sojowym. Kompot owocowy.</i> | Pomidorowa z makaronem <i>Kotlety pietruszkowo-jaglana z sosem gruszkowym. Kompot wieloowocowy. Alergeny 7.10</i> | Krem z gdyni z grzankami <i>Pierogi ruskie. Surówka z białej kapusty Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.10</i> | Krupnik <i>Kotleciki z kaszy jaglanej i białej fasoli. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.10.</i> | Barszcz biały <i>Kotlety pietruszkowo-jaglana z sosem gruszkowym. Kompot wieloowocowy. Alergeny 2.7.10</i> |
| | 18.03.2019 | 19.03.2019 | 20.03.2019 | 21.03.2019 | 22.03.2019 |
| | Kapuśniaczek <i>Makaron z twarogiem waniliowym i truskawkami Kompot wieloowocowy Alergeny 5.7.10</i> | Rosół z makaronem <i>Kotleciki z ciecierzycy (falafele). Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.9.10</i> | Krem z groszku z grzankami <i>Placki brokułowe z salsą paprykowo-pomidorową. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.9.10</i> | Krupnik <i>Warzywa pieczone z fasolą białą. Kompot wieloowocowy</i> | Zupa ogórkowa <i>Placuszki ziemniaczane z cukinią z dodatkiem śmietany. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.3.7.9.10</i> |
| | 25.03.2019 | 26.03.2019 | 27.03.2019 | 28.03.2019 | 29.03.2019 |
| | Zupa jarzynowa <i>Leczo wegetariańskie z papryki i cukini. Kompot wieloowocowy</i> | Krem z brokułów z groszkiem ptysiowym <i>Kotleciki ryżowe ze szpinakiem. Kompot wieloowocowy.</i> | Rosół z makaronem <i>Kotleciki z kalafiora z czarnym sezamem. Kompot wieloowocowy.</i> | Zupa pomidorowa z ryżem <i>Naleśniki z twarogiem waniliowym, polane jogurtem naturalnym Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.5.7.9.10</i> | Barszcz ukraiński <i>Pieczone kotlety z groszku zielonego Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.5.7.10</i> |

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.