

MENU WEGETARIAŃSKIE DLA PRZEDSZKOLA NA KWIECIEŃ 2019

PONIEDZIAŁEK	1.04.2019	Zupa Jarzynowa <i>Potrąwka z batata i czerwonej fasoli. Alergeny 7.9.10</i>	8.04.2019	Zupa kalafiorowa <i>Spagetti z granulatem sojowym. Kompot owocowy.</i>	15.04.2019	Kapuśniaczek <i>Makaron z twarogiem waniliowym i truskawkami Kompot wieloowocowy Alergeny 5.7.10</i>	22.04.2019	Zupa jarzynowa <i>Leczo wegetariańskie z papryki i cukini. Kompot wieloowocowy</i>	29.04.2019	Zupa koperkowa <i>Curry wegetariańskie z ciecierzycą. Ryż.</i>
	WTOREK	2.04.2019		Zupa Ogórkowa <i>Kotleciki z ciecierzycy (falafele). Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.9.10</i>		9.04.2019		Rosół z makaronem <i>Kotlety pietruszkowo-jaglane z sosem gruszkowym. Kompot wieloowocowy. Alergeny 7.10</i>		16.04.2019
ŚRODA		3.04.2019	Rosół z makaronem <i>Kotleciki z selera. Kompot wieloowocowy. Alergeny</i>	10.04.2019	Krem z gdyni z grzankami <i>Pierogi ruskie. Surówka z białej kapusty Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.10</i>		17.04.2019	Krem z groszku z grzankami <i>Placki brokułowe z sałką paprykowo-pomidorową. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.9.10</i>	24.04.2019	
	CZWARTEK	4.04.2019	Krem z soczewicy z grzankami <i>Złociste kotleciki jaglane z tartą marchewką. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.10</i>		11.04.2019	Krupnik <i>Kotleciki z kaszy jaglanej i białej fasoli. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.10.</i>		18.04.2019		Krupnik <i>Warzywa pieczone z fasolą białą. Kompot wieloowocowy</i>
PIĄTEK		8.04.2019	Barszcz czerwony <i>Racuchy z jabłkiem i jogurtem bananowo-ananasowym Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.5.7.10</i>	12.04.2019		Zupa szczawiowa <i>Kotlety pietruszkowo-jaglane z sosem gruszkowym. Kompot wieloowocowy. Alergeny 2.7.10</i>	19.04.2019		Zupa ogórkowa <i>Placuszki ziemniaczane z cukinią z dodatkiem śmietany. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.3.7.9.10</i>	26.04.2019

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.