

ŚNIADANIA DLA PRZEDSZKOLA NA MAJ 2018

DNIE	DATA	ŚWIĘTO	HERBATA	PRÓBA	DATA	HERBATA	PRÓBA	DATA	HERBATA	PRÓBA	DATA	HERBATA	PRÓBA
PNIEDZIAŁEK			herbata czarna		13.05.2019	herbata miętowa		20.05.2019	herbata miętowa		27.05.2019	herbata owocowa	
			Płatki kukurydziane z mlekiem. Owoce. Alergeny 1.5.			Pieczycywo mieszane z masłem, wędliną z drobiu, rozspódką i papryką. Jogurt naturalny z bananem i gorzką czekoladą. Alergeny. 1.5.			Pieczycywo mieszane z sałatą i wędliną drobiową, papryka, rzodkiewka. jogurt naturalny z syropem owocowym. Alergeny. 1.5.			Płatki kukurydziane z mlekiem. Owoce. Alergeny 1.5.	
WTOREK			herbata rumiankowa		14.05.2019	herbata rumiankowa		21.05.2019	herbata owocowa		28.05.2019	Kawa zbożowa	
			*Owsianka na mleku. Owoce. Alergeny. 1.5.6.			*Owsianka na mleku z dodatkiem tartego jabłka i rodzynek. Owoce. Alergeny. 1.5.			Pasta jajeczna z koperkiem, chleb mieszany z masłem, papryka. Kisiel domowy o smaku owoców leśnych. 1.2.5.			Pasta jajeczna z koperkiem, chleb mieszany z masłem, papryka. Owoce. Alergeny. 1.2.5.	
ŚRODA	1.05.2019	ŚWIĘTO PRACY	herbata miętowa		15.05.2019	herbata owocowa		22.05.2019	herbata rumiankowa		29.05.2019	herbata z melisy	
			Parówki drobiowe, pół kromki pieczywa z masłem, ketchup. cząstki warzyw (papryka, rzodkiewka). Ciasto marchewkowe. Alergeny. 1,5			Pieczycywo mieszane z sałatą i wędliną drobiową/serem żółtym, papryka. Budyń czekoladowy. Alergeny. 1.5.			*Kasza manna na mleku z cynamonem i rodzynekami. Owoce. Alergeny.1.5.			Parówki drobiowe, pół kromki pieczywa z masłem, ketchup. cząstki warzyw (papryka, rzodkiewka). Owoce. Alergeny 1,5	
CZWARTEK	2.05.2019		herbata miętowa		16.05.2019	herbata z melisy		23.05.2019	herbata miętowa		30.05.2019	herbata miętowa	
			Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, posiekane orzechy włoskie, pieczywo mieszane z masłem. Deser Bounty. Alergeny 1.5.6.			Płatki czekoladowe z mlekiem. Batonik muesli. Alergeny. 1.5.6.			Jajecznicza ze szczypiorkiem smażona na maśle, pieczywo mieszane. Galaretka truskawkowa. Alergeny.1.2.5.			Pieczycywo pszenne z wędliną z drobiu/serem żółtym i rzodkiewką Jogurt naturalny z bananem i gorzką czekoladą. Alergeny 1.5.	
PIĄTEK	3.05.2019	ŚWIĘTO KONSTYTUCJI 3 MAJA	herbata z melisy		17.05.2019	kawa zbożowa		24.05.2019	herbata czarna		31.05.2019	kakao	
			Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, posiekane orzechy włoskie, pieczywo mieszane z masłem. Owoce. Alergeny. 1.5.6.			Pasta z makreli, z pietruszką i papryką/ Pieczywo mieszane z serem żółtym. Ciasto marchewkowe Alergeny. 1.2.5.			Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, posiekane orzechy włoskie, pieczywo mieszane z masłem. Owoce. Alergeny. 1.5.6.			Jajka na twardo z sosem majonezowym z koperkiem, chleb mieszany z masłem, papryka. Owoce. Alergeny. 1.2.5.	

Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol :

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

Małą czerwoną czcionką zaznaczono zamienniki dla żółbka w danym dniu.

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.