

## MENU DLA PRZEDSZKOLA NA MAJ 2019

PIĄTEK	CZWARTEK	ŚRODA	WTOREK	PONIEDZIAŁEK
<b>3.05.2019</b> <b>ŚWIĘTO KONSTYTUCJI 3 MAJA</b>	<b>2.05.2019</b> Krem z soczewicy z grzankami Pulpeciki wieprzowe w sosie koperkowym. Ziemiaki z koperkiem, buraczki. Kompot owocowy. Alergeny 1.2.7.9.	<b>1.05.2019</b> <b>ŚWIĘTO PRACY</b>	<b>7.05.2019</b> Pałka z kurczaka. Ziemiaki, Marchewka z jabłkiem. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.5.7.10	<b>6.05.2019</b> Zupa kalafiorowa Spaghetti Bolognese gotowane. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.9.
<b>10.05.2019</b> Zupa szczawiowa Racuchy z jabłkiem i jogurtem bananowo-ananasowym Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.5.7.	<b>9.05.2019</b> Krupnik Kotlet schabowy, ziemniaki z koperkiem, Mizeria z ogórków. Kompot. Aler. 1.2.5.7.9.10	<b>8.05.2019</b> Krem z dyni z grzankami Pierogi ruskie. Surówka z młodej kapusty Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.10	<b>14.05.2019</b> Pomidorowa z makaronem Bitki wieprzowe duszone w sosie własnym. Kasza gryczana. Buraczki. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.7.1	<b>13.05.2019</b> Zupa jarzynowa Makaron z twarożkiem waniliowym i truskawkami Kompot wieloowocowy Alergeny 5.7.
<b>17.05.2019</b> Krupnik Placuszki ziemniaczane z cukinią z dodatkiem śmietany. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.3.7.9.10	<b>16.05.2019</b> Zupa ogórkowa Pulpety drobiowe w sosie śmietanowo-koperkowym. Ryż biały. Surówka z młodej kapusty. Kompot wieloowocowy. Alergeny 7.8.9.	<b>15.05.2019</b> Krem z groszku z grzankami Goląbki got. w sosie pomidorowym. Ziemiaki. Surówka z sał. lodowej, ogórka kisz., i marchwi. Kompot wieloowocowy Aler. 7.9.	<b>21.05.2019</b> Krem z brokułów z grzankami Filet z kurczaka w sosie jogurtowo-koperkowym Ziemiaki Młode, Salatka z ogórków kiszonych i marchewki. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.5.7.9.	<b>20.05.2019</b> Kapuśniaczek z młodej kapusty Potrawka z kurczaka z marchewką i groszkiem Ryż Kompot wieloowocowy. Alergeny 5.7.
<b>24.05.2019</b> Barszcz ukraiński Paluszki rybne z dorsza, filet z dorsza, ziemniaki młode, Surówka z kiszonej kapusty Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.3.5.7.9.	<b>23.05.2019</b> Zupa pomidorowa z ryżem Naleśniki z twarożkiem waniliowym, polane jogurtem naturalnym z truskawkami Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.5.7.9.	<b>22.05.2019</b> Rosół z makaronem Klopsiki z indyka w sosie pelatti z oliwkami Kasza bulgur Surówka wiosenna ze słonecznikiem Kompot wieloowocowy 1.2.7.9.	<b>28.05.2019</b> Zupa fasolowa Schab w sosie myśliwskim, ziemniaki młode, mizeria z ogórków, Kompot owocowy Alergeny 1.5.7.9.	<b>27.05.2019</b> Zupa koperkowa Kurczak w sosie curry z warzywami, Ryż, Surówka z kapusty, marchwi i jabłka, Kompot owocowy Alergeny 1.5.7.9.
<b>31.05.2019</b> Barszcz czerwony Pulpeciki rybne w sosie greckim. Kasza kuskus, Warzywa na parze z dodatkiem masła. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.3.7.9.	<b>30.05.2019</b> Zupa Ogórkowa Nuggetsy z kurczaka smażone z sosem. Ryż biały. Marchewka z jabłkiem. Kompot wieloowocowy Aler. 1.2.7.	<b>29.05.2019</b> Rosół z makaronem Filet z kurczaka nadziewany świeżą papryką, Ziemiaki młode, Salatka z selera i marchewki Kompot wieloowocowy Aler. 1.7.		

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

PEŁNY WYKAZ SKŁADNIKÓW Z WYSTĘPUJĄCYMI ALERGENAMI ZNAJDUJE SIĘ W SIEDZIBIE :

MAX-POL UL. BRONIEWSKIEGO 19, SZCZECIN

**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.