

MENU WEGETARIAŃSKIE DLA PRZEDSZKOLA NA MAJ 2019

PIĄTEK	CZWARTEK	ŚRODA	WTOREK	PONIEDZIAŁEK
3.05.2019 ŚWIĘTO KONSTYTUCJI 3 MAJA	2.05.2019 Krem z soczewicy z grzankami Złociste kotleciki jaglane z tartą marchewką. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.10	1.05.2019 ŚWIĘTO PRACY	2.04.2019	1.04.2019
10.05.2019 Zupa szczawiowa Racuchy z jabłkiem i jogurtem bananowo-ananasowym Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.5.7.	9.05.2019 Krupnik Kotleciki z kaszy jaglanej i białej fasoli. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.10.	8.05.2019 Krem z gdyni z grzankami Pierogi ruskie. Surówka z białej kapusty Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.10	7.05.2019 Rosół z makaronem Kotlety pietruszkowo-jaglany z sosem gruszkowym. Kompot wieloowocowy. Alergeny 7.10	6.05.2019 Zupa kalafiorowa Spagetti z granulatem sojowym. Kompot owocowy.
17.05.2019 Krupnik Placuszki ziemniaczane z cukinią z dodatkiem śmietany. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.3.7.9.10	16.05.2019 Zupa ogórkowa Warzywa pieczone z fasolą białą. Kompot wieloowocowy	15.05.2019 Krem z groszku z grzankami Placki brokułowe z salsą paprykowo-pomidorową. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.9.10	14.05.2019 Pomidorowa z makaronem Kotleciki z ciecierzycy (falafele). Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.9.10	13.05.2019 Zupa jarzynowa Makaron z twarożkiem waniliowym i truskawkami Kompot wieloowocowy Alergeny 5.7.10
24.05.2019 Barszcz ukraiński Pieczone kotlety z groszku zielonego Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.5.7.10	23.05.2019 Zupa pomidorowa z ryżem Naleśniki z twarożkiem waniliowym, polane jogurtem naturalnym Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.5.7.9.10	22.05.2019 Rosół z makaronem Kotleciki z kalafiora z czarnym sezamem. Kompot wieloowocowy.	21.05.2019 Krem z brokułów z grzankami Kotleciki ryżowe ze szpinakiem. Kompot wieloowocowy.	20.05.2019 Kapuśniak z młodej kapusty Leczo wegetariańskie z papryki i cukini. Kompot wieloowocowy
31.05.2019 Barszcz czerwony Potrawka z batata z fasolą czerwoną. Kompot wieloowocowy.	30.05.2019 Zupa ogórkowa Złociste kotleciki jaglane z tartą marchewką. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.10	29.05.2019 Rosół z makaronem Kotleciki z selera. Kompot wieloowocowy. Alergeny	28.05.2019 Zupa fasolowa Warzywa pieczone z fasolą białą. Kompot wieloowocowy.	27.05.2019 Zupa koperkowa Curry wegetariańskie z ciecierzycą. Ryż.

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.