

MENU WEGETARIAŃSKIE - WRZESIEŃ 2019

	Zupa kalafiorowa	Zupa jarzynowa	Kapuśniak	Zupa koperkowa	Zupa porowa
PONIEDZIAŁEK 2.09.2019	Spaghetti z granulatem sojowym. Kompot owocowy.	Pierogi Leniwe z sosem jogurtowo-waniliowym Kompot wieloowocowy. Alergeny 5.7.10	Placki brokułowe z sałwą paprykowo-pomidorową. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.9.10	Curry wegetariańskie z ciecierzycą. Ryż.	Placki brokułowe z sałwą paprykowo-pomidorową. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.9.10
WTOREK 3.09.2019	Rosół z makaronem Kotleciki z ciecierzycy (falafele). Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.9.10	Pomidorowa z makaronem Cukinia faszerowana kaszą jaglaną i pomidorami. Kompot wieloowocowy.	Krem z brokułów z grzankami Złociste kotleciki jaglane z tartą marchewką. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.10	Rosół z makaronem Leczo wegetariańskie z papryki i cukini. Kompot wieloowocowy	
ŚRODA 4.09.2019	Krem z dyni z grzankami Pierogi ruskie. Surówka z białej kapusty Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.10	Krem z groszku z grzankami Kotleciki z kalafiora z czarnym sezamem. Kompot wieloowocowy.	Rosół z makaronem Kotleciki z selera. Kompot wieloowocowy. Alergeny	Zupa fasolowa Złociste kotleciki jaglane z tartą marchewką. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.10	
CZWARTEK 5.09.2019	Krupnik Papryka faszerowana ryżem i pieczarkami. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.10.	Zupa ogórkowa Warzywa pieczone z fasolą białą. Kompot wieloowocowy	Zupa pomidorowa z ryżem Naleśniki z twarożkiem waniliowym, polane jogurtem naturalnym Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.5.7.9.10	Zupa ogórkowa Warzywa pieczone z fasolą białą. Kompot wieloowocowy.	
PIĄTEK 6.09.2019	Zupa szczawiowa z jajkiem Racuchy z jabłkiem i jogurtem bananowo-ananasowym Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.5.7.	Krupnik Placuszki ziemniaczane z cukinią z dodatkiem śmietany. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.3.7.9.10	Barszcz ukraiński Pieczone kotlety z groszku zielonego Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.5.7.10	Barszcz czerwony Potrawka z batata z fasolą czerwoną. Kompot wieloowocowy.	

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

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.