

MENU ŚNIADANIA DLA PRZEDSZKOLA MARZEC 2020

	herbata owocowa	rumianek	Herbata miętowa	Herbata owocowa	herbata czarna
PONIEDZIAŁEK 2.03.2020	*Owsianka na mleku z dodatkiem tartego jabłka i rodzynek. (Pieczywo mieszane z masłem, serem żółtym i ogórkiem kiszonym). Owoce. Alergeny. 1.5.	Pieczywo mieszane z sałatą i serem żółtym, papryka. Jogurt naturalny z bananem i gorzką czekoladą. Alergeny. 1.5.	Platki kukurydziane z mlekiem (Pieczywo mieszane z humusem i ogórkiem). Owoce. Alergeny 1.5.	Platki kukurydziane z mlekiem (Pieczywo mieszane z serem żółtym i ogórkiem świeżym). Owoce. Alergeny 1.5.	*Kasza manna na mleku z cynamonem i rodzynekami (Pieczywo pszenne z masłem, serem żółtym i ogórkiem kiszonym). Owoce. Alergeny.1.5.
WTOREK 3.03.2020	rumianek Platki czekoladowe z mlekiem (Pieczywo pszenne z jajkiem i rzodkiewką) Owoce. Alergeny. 1.5.6.	kawa zbożowa Parówki drobiowe, pół kromki pieczywa z masłem, ketchup. części warzyw (papryka, rzodkiewka). Owoce. Alergeny 1,5	Rumianek Pasta jajeczna z koperkiem, chleb mieszany z masłem, papryka. Ciasto marchewkowe. 1.2.5.	mięta Jajecznica ze szczypiorkiem smażona na maśle, pieczywo mieszane. Galaretka z pianką o smaku agrestowym z selerem. Alergeny.1.2.5.	herbata malinowa Pieczywo pszenne z wędliną z drobiu i rzodkiewką Jogurt naturalny sokiem owocowym. Alergeny 1.5.
ŚRODA 4.03.2020	mięta Pasta jajeczna z koperkiem, chleb mieszany z masłem, papryka. Kisiel o smaku owoców leśnych, Alergeny. 1.2.5.	Herbata owocowa Platki czekoladowe z mlekiem (Pieczywo pszenne z wędliną drobiową i rzodkiewką) Batonik muesli. Alergeny. 1.5.6.	Herbata owocowa *Kasza manna na mleku z cynamonem i rodzynekami (Pieczywo pszenne z masłem, wędliną drobiową i ogórkiem kiszonym). Owoce. Alergeny.1.5.	herbata malinowa Parówki drobiowe, pół kromki pieczywa z masłem, ketchup. części warzyw (papryka, rzodkiewka). Owoce. Alergeny. 1,5	
CZWARTEK 5.03.2020	Kakao Pieczywo pszenne z wędliną z drobiu/serem żółtym i rzodkiewką Jogurt naturalny sokiem owocowym. Alergeny 1.5.	Herbata z melisy Jajka na twardo z sosem majonezowym z koperkiem, chleb mieszany z masłem, papryka. Budyń czekoladowy. Alergeny. 1.2.5.	Herbata miętowa Pieczywo pszenne z wędliną z drobiu/serem żółtym i rzodkiewką Jogurt naturalny sokiem owocowym. Alergeny 1.5.	herbata czarna Pieczywo mieszane z masłem, wędliną drobiową, rozponką i papryką. Owoce Alergeny. 1.5.	
PIĄTEK 6.03.2020	Herbata z melisy Salatka z makreli z kukurydza, groszkiem i jajkiem/ pieczywo mieszane z serem żółtym. Owoce. Alergeny. 1.5.6.	herbata czarna Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, posiekane orzechy włoskie, pieczywo mieszane z masłem. Owoce. Alergeny. 1.5.6.	Mleko Pasta z makreli, z pietruszką i papryką/ Pieczywo mieszane z serem żółtym. Owoce Alergeny. 1.2.5.	Kawa zbożowa Pasta z jajka i twarogu ze szczypiorkiem 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.