

MENU OBIADOWE MARZEC 2020

PONIEDZIAŁEK	Zupa koperkowa	Kapuśniak z młodej kapusty	Zupa koperkowa	Zupa jarzynowa`	Zupa ogórkowa`
	2.03.2020 <i>Makaron z kurczakiem i brokulami w sosie śmietanowym. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.5.</i>	9.03.2020 <i>Spaghetti Bolognese gotowane. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.9.</i>	16.03.2020 <i>Gulasz wieprzowy-wolowy z pomidorami, warzywami okopowymi i soczewicą, kasza wiejska, kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.9</i>	23.03.2020 <i>Kurczak z warzywami , ryż, surówka z kapusty z marchewką, kompot wieloowocowy Alergrny 7.</i>	30.03.2020 <i>Potrąwka z kurczaka z marchewką i groszkiem, surówka z kapusty, ryż. Kompot wieloowocowy. Alergeny 5.7.</i>
WTOREK	Krupnik	Krem z brokułów z grzankami	Rosół z makaronem	Pomidorowa z makaronem	Pomidorowa z makaronem
	3.03.2020 <i>Pierogi ruskie, surówka z białej kapusty z marchewką, kompot wieloowocowy Alerg.1.2.7.</i>	10.03.2020 <i>Filet z kurczaka w sosie jogurtowo-koperkowym, Kasza bulgur, marchewka z jabłkiem, Kompot wieloowocowy Alergeny 1.5.7.9.</i>	17.03.2020 <i>Schab w sosie myśliwskim, ziemniaki, fasolka szparagowa , Kompot z owoców sezonowych Alergeny 1.5.7.9.</i>	24.03.2020 <i>Bitki wieprzowe duszone w sosie własnym. Kasza gryczana. Buraczki. Kompot z owoców sezonowych. Alergeny 1.2.7.1</i>	31.03.2020 <i>Gulasz wieprzowy w sosie. Kotlet schabowy, ziemniaki z koperkiem, Mizeria z ogórków. Kompot Aler.1.2.5.7.9.10</i>
ŚRODA	Krem z groszku z grzankami	Rosół z makaronem	Zupa fasolowa	Rosół z makaronem	
	4.03.2020 <i>Karkówka z pieca w sosie własnym, ziemniaki, buraczki Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.10</i>	11.03.2020 <i>Gołąbki got. w sosie pom., ziemniaki. Surówka z sał. lodowej, ogórka kisz., i marchwi z czarnuszką Kompot wieloowocowy Aler.7.9.</i>	18.03.2020 <i>Filet z kurczaka nadziewany papryką, ziemniaki, buraczki , Kompot wieloowocowy Aler. 1.7.</i>	25.03.2020 <i>Pałka z kurczaka., Ziemniaki, Marchewka z jabłkiem. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.5.7.10</i>	
CZWARTEK	Zupa ogórkowa	Zupa pomidorowa z ryżem	Zupa ogórkowa	Krem z dyni z grzankami	
	5.03.2020 <i>Kotleciki pożarskie, ziemniaki, Salatką z kapusty pekińskiej z kukurydzą . Kompot z owoców sezonowych. Alergeny 7.8.9.</i>	12.03.2020 <i>Naleśniki z twarożkiem waniliowym i truskawkami, polane jogurtem naturalnym, Kompot z owoców sezonowych Alergeny 1.2.5.7.9.10</i>	19.03.2020 <i>Potrąwka z kurczaka z ryżem Nuggetsy z kurczaka smażone z sosem, ryż biały, marchewka z jabłkiem. Kompot z owoców sezonowych. Aler.1.2.7.</i>	26.03.2020 <i>Pulpeciki z kurczaka w sosie śmietanowym, ziemniaki, Surówka wiosenna ze słonecznikiem, kompot z jabłek Alergeny 1.2.5.7.</i>	
PIĄTEK	Pomidorowa z makaronem	Barszcz ukraiński	Zupa indyjska z ciecierzycą z grzankami	Zupa Buraczkowa	
	6.03.2020 <i>Ryż z jabłkiem, cynamonem i sosem waniliowym, Kotleciki rybne, Racuchy z jabłkiem i jogurtem truskawkowym Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.5.7.</i>	13.03.2020 <i>Paluszki rybne z dorsza, Filet z dorsza, ziemniaki , Surówka z kiszonej kapusty Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.3.5.7.9.</i>	20.03.2020 <i>Kurczak dusz. w sosie, Paluszki rybne, Placuszki ziemniaczane z cukinią z dodatkiem śmietany. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.3.7.9.10</i>	27.03.2020 <i>Kotleciki rybne, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.3.</i>	

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 żłobka 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.