

## MENU WEGETARIAŃSKIE MARZEC 2020

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
	2.03.2020	Zupa koperkowa <i>Makaron z sosem śmietanowo-brokulowym Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.5.</i>	3.03.2020	Krupnik <i>pierogi ruskie Kompot owocowy.</i>	4.03.2020	Krem z groszku z grzankami <i>Potrawka z batata z fasolą czerwoną. Kompot wieloowocowy.</i>	5.03.2020	Zupa ogórkowa <i>Złociste kotleciki jaglane z tartą marchewką. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.10</i>	6.03.2020	Pomidorowa z makaronem <i>Racuchy z jabłkiem i jogurtem truskawkowym Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.5.7.</i>
	9.03.2020	Kapuśniak <i>Spagetti z granulatem sojowym.</i>	10.03.2020	Krem z brokułów z grzankami <i>Placki brokułowe z salsą paprykowo-pomidorową. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.9.10</i>	11.03.2020	Rosół z makaronem <i>Warzywa pieczone z fasolą białą. Kompot wieloowocowy.</i>	12.03.2020	Zupa pomidorowa z ryżem <i>Naleśniki z twarogiem waniliowym i brzoskwiniami, polane jogurtem naturalnym, Kompot z owoców sezonowych Alergeny 1.2.5.7.9.10</i>	13.03.2020	barszcz ukraiński <i>Pieczone kotlety z groszku zielonego Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.5.7.10</i>
	16.02.2020	Zupa koperkowa <i>Gulasz wegetariański z pomidorami, warzywami okopowymi i soczewicą, kasza wiejska, kompot wieloowocowy</i>	17.02.2020	Rosół z makaronem <i>cukinia faszerowana kaszą jaglaną i pomidorami. Kompot wieloowocowy.</i>	18.02.2020	Zupa fasolowa <i>Kotleciki z selera. Kompot wieloowocowy.</i>	19.02.2020	Zupa ogórkowa <i>Kotleciki z kaszy gryczanej z cebulką Kompot wieloowocowy</i>	20.02.2020	Zupa indyjska z ciecierzycą <i>Kurczak dusz. w sosie Placuszki ziemniaczane z cukinią z dodatkiem śmietany. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.3.7.9.10</i>
	23.02.2020	Zupa jarzynowa <i>ryż z warzywami Surówka z kapusty z marchewką Alerg. 1.2.5</i>	24.02.2020	Pomidorowa z makaronem <i>Leczo wegetariańskie z papryki i cukini. Kompot wieloowocowy</i>	25.02.2020	rosół z makaronem <i>cukinia faszerowana kaszą jaglaną i pomidorami. Kompot wieloowocowy.</i>	26.02.2020	krem z dyni z grzankami <i>Kotleciki z ciecierzycy (falafele), surówka wiosenna, kompot z jabłek</i>	27.02.2020	zupa buraczkowa <i>Kotleciki z kalafiora z czarnym sezamem. Kompot wieloowocowy.</i>
	30.03.2020	Zupa ogórkowa <i>Papryka faszerowana ryżem i pieczarkami. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.10.</i>	31.03.2020	pomidorowa z makaronem <i>Potrawka z batata z fasolą czerwoną. Kompot wieloowocowy.</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 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.