

MENU WEGETARIAŃSKIE DLA PRZEDSZKOLA NA GRUDZIEŃ 2017

			Ogórkowa		Barszcz		Ogórkowa			
PONIEDZIAŁEK				4.12.2017	Placki brokułowe z salsą paprykowo-pomidorową. Kompot wieloowocowy 1.2.5.7.9.	11.12.2017	Łazanki z kapustą. Kompot wieloowocowy 1.2.7.	18.12.2017	ZŁOCISTE KOTLECICKI JAGLANE Kompot wieloowocowy 1.2.7.9.	25.12.2017
WTOREK			Rosół z makaronem	5.12.2017	KOTLETY Z KASZY JĘCZMIENNEJ I BIAŁEJ FASOLI Kompot wieloowocowy 1.7.9.	12.12.2017	Makaron pszenny z twarogiem, z naturalnym sosem truskawkowym. Kompot wieloowocowy. 1.5.	19.12.2017	Zupa grochowa z kielbaską Bigos wegetariański. Kompot wieloowocowy 1.2.7.10.	26.12.2017
ŚRODA			Krem z marchwiowy z groszkiem ptys.	6.12.2017	Pierogi ruskie Kompot wieloowocowy 1.2.7.10.	13.12.2017	Makaron ze szpinakiem i granulatem sojowym. Kompot wieloowocowy. 1.4.	20.12.2017	Rosół z makaronem NALEŚNIKI Z CZARNYM SEZAMEN I PASTĄ Z SOCZEWICY. Kompot wieloowocowy 1.2.5.7.	27.12.2017
CZWARTEK			Kapuśniak	7.12.2017	NALEŚNIKI Z JAGLANO-SZPINAKOWYM FARSZEM Kompot wieloowocowy. 1.2.	14.12.2017	Krem z brokułów z grzankami KOTLECICKI RYŻOWE ZE SZPINAKIEM 1.2.7.10.	21.12.2017	Krem z kalafiora z tymiankiem z grzankami KOTLETY GRYCZANE. Kompot wieloowocowy 1.7.	28.12.2017
PIĄTEK	1.12.2017	Zupa krem z czerwoną soczewicą Racuchy z jabłkiem i musem z truskawek Kompot wieloowocowy 1.2.5.7.	Pomidorowa z ryżem	8.12.2017	BURGERY ZIEMNIACZANE Z kukurydzą I MASALĄ Kompot 1.2.7.10.	15.12.2017	Indyjska zupa pomidorowa Curry z tofu z papryką czerwoną, kukurydzą, mlekiem kokosowym z koperkiem, ryż biały. Salata z kapusty pekińskiej. Kompot wieloowocowy. 4.	22.12.2017	Krem z marchwiowy z groszkiem ptys. KOTLETY PIETRUSZKOWO-JAGLANE Z SOSEM GRUSZKOWYM Kompot wieloowocowy 7.9.	29.12.2017
									Rosół Żurek z białą kielbasą Burgery z fasoli. Kompot wieloowocowy.	
									Krem z groszku z grzankami PIECZONE KOTLETY Z ZIELONEGO GROSZKU. Kompot wieloowocowy 1.5.7.	
									Krupnik Placuszki ziemniaczane z cukinią. Sos jagurtowo-czosnkowy Kompot wieloowocowy 1.3.7.9.	

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 żłobka w danym dniu.