MENU DLA PRZEDSZKOLA NA STYCZEŃ 2018

PONIEDZIAŁEK			8-01-2018	Kapuśniak *Pałka z kurczaka. Ziemniaki, Marchewka z groszkiem. Kompot wieloowocowy. 1.5.7.*	15-01-2018	Barszcz ukraiński *Klopsik wieprzowy duszony w sosie koperkowym. Ziemniaki.. Sałatka Colesław. Kompot wieloowocowy. 1.2.5.*	22-01-2018	Zupa indyjska *Kurczak curry z papryką czerwoną i koperkim. Ryż biały, surówka z białej kapusty. Kompot wieloowocowy. 1.2.3.5.7.*	29-01-2018	Zupa jarzynowa *Gulasz drobiowy z warzywami. Ryż. Surówka z selera i żurawiny z dodatkiem orzechów włoskich. Kompot wieloowocowy 5.7.*
WTOREK	2-01-2018	Ogórkowa *Makaron z twarożkiem waniliowym i truskawkami Kompot wieloowocowy 5.7.*	9-01-2018	Krupnik *Spaghetti Bolognese gotowane. Sałatka grecka. Kompot wieloowocowy. 1.7.9.*	16-01-2018	Krem z brokułów z grzankami *Nuggetsy z kurczaka smażone z sosem Ryż Rolada z indyka w sosie koperkowym Marchewka z jabłkiem. Kompo t. 1.2.7.10.*	23.01.2018	Barszcz *Łazanki z kapustą, mięsem wieprzowym i kiełbaską Kompot wieloowocowy 1.2.7.*	30-01-2018	Zupa kalafiorowa z grzankami *Kurczak dusz. w sosie. Filet z kurczaka smażony, ziemniaki z koperkiem. Sałatka z sałaty lodowej, papryki z dodatkiem sosu vinegret. Kompot 1.2.5.7.9.*
ŚRODA	3-01-2018	Rosół z makaronem *Kurczak dusz. w sosie. Filet z kurczaka smażony, ziemniaki z koperkiem. Surówka z czerwonej kapusty. Kompot 1.2.5.7.9.*	10-01-2018	Zupa pomidorowa z ryżem *Filet z indyka soute duszony z sosem szczypiorkowym. Ziemniaki. Marchewka z pomarańczą. Kompot. 1.2.7.10.*	17-01-2018	(Rosół) Żurek z białą kiełbasą *Bitki wieprzowe duszone w sosie własnym. Kopytka. Sałatka z kiszonych ogórków. Kompot wieloowocowy. 1.2.7.10.*	24-01-2018	Zupa pomidorowa z ryżem *Filet z kurczaka nadziewany papryką. Ziemniaki z koperkiem. Sałatka z kiszonych ogóków, marchewką i jabłkiem. Kompot wieloowocowy 1.7.*	31-01-2018	Krem z marchewki z groszkiem ptys. *Pierogi z soczewicą Surówka z białej kapusty Kompot wieloowoco wy. 1.2.7.10.*
CZWARTEK	4-01-2018	Krem z brokułów z grzankami *Gulasz wieprzowy. Kasza jęczmienna. Surówka wiosenna ze słonecznikiem. Kompot wieloowocowy.*	11-01-2018	Krem z marchewki z groszkiem ptys. *Karkówka pieczonaz pieca w sosie własnym. Kluski śląskie. Buraczki. Kompot 1.2.7.10.*	18-01-2018	Krem z brokułów z grzankami *Klopsiki z indyka w sosie pelatti z oliwkami. Ziemniaki. Buraczki Kompot wieloowocowy 1.2.7.9.*	25-01-2018	Ogórkowa *Schab duszony w sosie myśliwskim. Kasza gryczana. Buraczki.*		
PIĄTEK	5-01-2018	Zupa jarzynowa *Kotleciki rybne pieczone, ziemniaki z koperkiem Surówka z kiszonej kapusty Kompotwieloowocowy 1.2.3.5.7*	12-01-2018	Zupa krem z soczewicy *Kurczak duszony z warzywami + ziemniaki z koperkiem. Racuchy z jabłkiem i musem z truskawek Kompot wieloowocowy 1.2.5.7.*	19-01-2018	Rosól z mak. chiń, z przyp. korzenn. *DZIEŃ CHIŃSKI: (Kurczak w sosie chińskim). Sajgonki mięsne. Ryż. Sos słodko-kwaśny z ananasem. Surówka z kapusty pekińskiej. Kompot wieloowocowy. 3.4.7.*	26-01-2018	Kapuśniak *Pulpeciki wieprzowe w sosie pomidorowym.. 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.