

MENU WEGETARIAŃSKIE DLA PRZEDSZKOLA NA LUTY 2018

			Zupa jarzynowa	Krupnik	Zupa ogórkowa	Zupa indyjska
PONIEDZIAŁEK			5-02-2018 Burgery ziemniaczane z groszkiem i masłą. Surówka z pomidorów, z cebulką i śmietaną. Kompot wieloowocowy. 5.9.	12-01-2018 Kotleciki kalafiorowe. Kasza gryczana. Salatką z ogórków kiszonych i marchewki. Kompot wieloowocowy. 7.9.	19-02-2018 Makaron ze szpinakiem. Surówka z selera z żurawiną i orzechami włoskimi. Kompot wieloowocowy. 1.6.7.	26-02-2018 Tofu w sosie curry z papryką czerwoną, kukurydzą, mlekiem kokosowym i koperkiem. Ryż biały. Surówka z białej kapusty. Kompot wieloowocowy. 4.7.9.
WTOREK			6-02-2018 Rosół z makaronem Naleśniki z farszem jaglano-szpinakowym. Ajvar. Marchewka z groszkiem. Kompot wieloowocowy. 1.2.	13-02-2018 Zupa kalafiorowa z tymiankiem Kotleciki z ciecierzycy (falafele). Ziemniaki z koperkiem. Surówka z salaty lodowej, papryki z dodatkiem sosu vinegret. Kompot wieloowocowy. 5.7.	20-02-2018 Zupa jarzynowa Placki brokułowe z sałwą paprykowo-pomidorową. Ziemniaki. Surówka z kapusty pekińskiej z kielkami i nasionami słoneczka. Kompot wieloowocowy. 5.7.9.	27-02-2018 Barszcz ukraiński Bigos wegetariański. Ziemniaki. Kompot wieloowocowy. 5.
ŚRODA			7-02-2018 Barszcz czerwony Kotleciki z kaszy jęczmiennej i białej fasoli. Ryż. Surówka wiosenna. Kompot wieloowocowy. 1.7.	14-02-2018 (Rosół) Żurek z białą kielbaską Pieczone kotlety z zielonego groszku. Kopytka. Buraczki. Kompot wieloowocowy 1.7.	21-02-2018 Rosół z makaronem Kotleciki ryżowe ze szpinakiem. Kasza kuskus. Buraczki Kompot wieloowocowy. 1.7.	28-02-2018 Zupa ogórkowa Makaron z twarożkiem waniliowym i truskawkami Kompot wieloowocowy 5.7.
CZWARTEK	1-02-2018	Krupnik Placki brokułowe z sałwą paprykowo-pomidorową. Ziemniaki. Surówka z kapusty pekińskiej z kielkami i nasionami słoneczka. Kompot. 5.7.9.	8-02-2018 Kapuśniak Złociste kotleciki jaglane. Kompot wieloowocowy. 7.	15-02-2018 Zupa pomidorowa z ryżem Naleśniki z czarnym sezamem i pastą z soczewicy. Marchewka z pomarańczą. Kompot wieloowocowy 1.2.7.10.	22-02-2018 Krem z soczewicy z groszkiem ptysiowym Pierogi ruskie. Surówka z białej kapusty Kompot wieloowocowy. 1.2.7.	
PIĄTEK	2-02-2018	Zupa ogórkowa Kasza pęczak z cieciorą i brokułami w sosie pomidorowym. Kompot wieloowocowy. 1.9.	9-02-2018 Krem paprykowy z grzankami DZIEŃ ZE ŚWIATA KUCHNI	16-02-2018 Krem z zielonego groszku z grzankami Pryzy drożdżowe/kluski śląskie z sosem jogurtowym i sosem z owoców leśnych. Kompot wieloowocowy. 1.5.	23-02-2018 Zupa pomidorowa z makaronem Kotlety pietruszkowo-jaglone z sosem gruszkowym. Ziemniaki. Sur. z kapusty białej. Kompot wieloowocowy 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.