MENU WEGETARIAŃSKIE DLA PRZEDSZKOLA NA STYCZEŃ 2018

PONIEDZIAŁEK			8-01-2018	Kapuśniak KOTLETY PIETRUSZKOWO-JAGLANE Z SOSEM GRUSZKOWYM Kompot wieloowocowy 7.9.	15-01-2018	Barszcz ukraiński *NALEŚNIKI Z CZARNYM SEZAMEN I PASTĄ Z SOCZEWICY. Kompot wieloowocowy 1.2.5.7.*	22-01-2018	Zupa indyjska *Curry z tofu z papryką czerwoną, kukurydzą, mlekiem kokosowym z koperkiem, ryż biały. Sałatka z kapusty pekińskiej. Kompot wieloowocowy. 4.*	29-01-2018	Zupa jarzynowa *Placki brokułowe z salsą paprykowo-pomidorową. Kompot wieloowocowy 1.2.5.7.9.*
WTOREK	2-01-2018	Ogórkowa *Makaron pszenny z twarożkiem, z naturalnym sosem truskawkowym. Kompot wieloowocowy. 1.5.*	9-01-2018	Krupnik *Spaghetti z granulatem sojowym. Sałatka grecka. Kompot wieloowocowy. 1.4.9*	16-01-2018	Krem z brokułów z grzankami *BURGERY ZIEMNIACZANE Z kukurydzą I MASALĄ Kompot1.2.7.10.*	23-01-2018	Barszcz *Łazanki wegetariańskie. Kompot wieloowocowy 1.2.7.10.*	30-01-2018	Zupa kalafiorowa z grzankami *KOTLETY Z KASZY JĘCZMIENNEJ I BIAŁEJ FASOLI Kompot wieloowocowy 1.7.9.*
ŚRODA	3-01-2018	Rosół z makaronem *ZŁOCISTE KOTLECIKI JAGLANE Kompot wieloowocowy 1.2.7.9.*	10-01-2018	Zupa pomidorowa z ryżem *Burgery z fasoli piczone. Kompot wieloowocowy.*	17-01-2018	Zupa jarzynowa *Makaron ze szpinakiem i granulatem sojowym. Kompot wieloowocowy. 1.4.*	24-01-2018	Zupa pomidorowa z ryżem *ZŁOCISTE KOTLECIKI JAGLANE Kompot wieloowocowy 1.2.7.9.*	31-01-2018	Krem z marchewki z groszkiem ptyś. *Pierogi z soczewicy. Kompot wieloowocowy1.2.7.10.*
CZWARTEK	4-01-2018	Krem z brokułów z grzankami *Placki brokułowe z salsą paprykowo-pomidorową. Kompot wieloowocowy 1.2.5.7.9.*	11-01-2018	Krem z marchewki z groszkiem ptyś. *KOTLECIKI RYŻOWE ZE SZPINAKIEM 1.2.7.10.*	18-01-2018	Krem z brokułów z grzankami *PIECZONE KOTLETY Z ZIELONEGO GROSZKU. Kompot wieloowocowy 1.5.7.*	25-01-2018	Ogórkowa *KOTLETY GRYCZANE. Kompot wieloowocowy 1.7.*		
PIĄTEK	5-01-2018	Zupa jarzynowa *NALEŚNIKI Z JAGLANO-SZPINAKOWYM FARSZEM Kompot wieloowocowy. 1.2.*	12-01-2018	Zupa krem z soczewicy *Racuchy z jabłkiem i musem z truskawek Kompot wieloowocowy 1.2.5.7.*	19-01-2018	Zupa chińska *Sajgonki warzywne. Ryż. Sos słodko-kwaśny z ananasem. Surówka z kapusty. Kompto wieloowocowy. 4.7.*	26-01-2018	Kapuśniak *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.