

MENU DLA PRZEDSZKOLA NA KWIECIEŃ 2018

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
	2-04-2018	3-04-2018	4-04-2018	5-04-2018	6-04-2018
	WOLNE	Zupa kalafiorowa Łazanki z kapustą, mięsem wieprzowym i kielbaską Kompot wieloowocowy 1.2.7.	Rosół z makaronem Palka z kurczaka. Ziemiaki, Marchewka z groszkiem. Kompot wieloowocowy. 1.5.7.	Zupa krem z papryki z grzankami Schab duszony w sosie myśliwskim. Kasza gryczana. Buraczki. Kompot wieloowocowy. 5.7.	Zupa jarzynowa Kotleciki rybne z sosem pomidorowym, fasolka szparagowa w bulce tartej. Ziemiaki z koperkiem. Kompot wieloowocowy.
	9-04-2018	10-04-2018	11-04-2018	12-04-2018	13-04-2018
	Zupa ogórkowa Gulasz drobiowy duszony z warzywami. Kasza bulgur. Surówka z czerwonej kapusty i jabłkiem. Kompot wieloowocowy. 6.7.	Barszcz czerwony Galębki gotowane w sosie pomidorowym. Ziemiaki. Sur. z kapusty pekińskiej z kielkami i nasionami słonecznika. Kompot wieloowocowy 7.9.	Zupa pomidorowa z ryżem Filet z kurczaka nadziewany papryką. Ziemiaki z koperkiem. Surówka z kiszzonej kapusty. Kompot wieloowocowy 1.7.	Zupa gulaszowa Bitki wieprzowe duszone w sosie własnym Kopytka Buraczki Kompot 1.2.7.10.	Krupnik Kurczak duszony z warzywami + ziemniaki z koperkiem. Racuchy z jabłkiem i musem z truskawek Kompot wieloowocowy 1.2.5.7.
	16-04-2018	17-04-2018	18-04-2018	19-04-2018	20-04-2018
	Zupa indyjska Gulasz wieprzowy. Kasza jęczmienna. Salatka z ogórków kiszonych i marchewki. Kompot wieloowocowy. 1.5.7.9	Kapuśniaczek Kotleciki drobiowe w sosie koperkowym. Ziemiaki z koperkiem. Surówka wiosenna. Kompot wieloowocowy.	Krem z soczewicy z groszkiem ptyś. Pierogi ruskie. Surówka z białej kapusty Kompot wieloowocowy wy. 1.2.7.	Rosół z makaronem Nuggetsy z kurczaka smażone z sosem. Ziemiaki z koperkiem. Rolada z indyka w sosie koperkowym Marchewka z jabłkiem. Kompot 1.2.7.10.	Zupa kalafiorowa Pierogi leniwe z domowym sosem jogurtowym z owocami leśnymi. Kompot wieloowocowy 1.2.5.
	23-04-2018	24-04-2018	25-04-2018	26-04-2018	27-04-2018
	Zupa ogórkowa Kurczak curry z papryką czerwoną i koperkiem. Kasza kuskus, surówka z białej kapusty. Kompot wieloowocowy. 1.2.3.5.7.	Zupa pomidorowa z makaronem Karkówka pieczona z pieca w sosie własnym. Ziemiaki z koperkiem. Buraczki. Kompot 5.7.	Krem z brokuła z grzankami Filet z indyka soute duszony Sos szczypiorkowy. Ryż biały. Marchewka z pomarańczą. Kompot 1.2.7.10.	Zupa jarzynowa Klopsiki wieprzowe w sosie śmietanowo-koperkowym. Ziemiaki. Surówka wiosenna. 2.5.7.	Zupa kalafiorowa Gulasz drobiowy duszony z warzywami. Placuszki ziemniaczane z cukinią. Sos jagurtowo-czosnkowy. Kompot wieloowocowy 1.3.7.9.
	30-04-2018				
	Krupnik Makaron z twarożkiem waniliowym i truskawkami Kompot wieloowocowy 5.7.				

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.

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.