MENU WEGETARIAŃSKIE DLA PRZEDSZKOLA NA KWIECIEŃ 2018

PONIEDZIAŁEK	2-04-2018		*WOLNE*	9-04-2018	Zupa ogórkowa	*Placki brokułowe z salsą paprykowo-pomidorową. Kasza bulgur. Surówka z czerwonej kapusty i jabłka. Kompot wieloowocowy. 1.5.7.9*	16-04-2018	Zupa indyjska	*Pieczone kotlety z zielonego groszku. Kasza jęczmienna. Sałatka z ogórków kiszonych i marchewki. Kompot 1.2.7.10.*	23-04-2018	Zupa ogórkowa	*Ciecierzyca w sosie curry z papryką czerwoną i koperkiem. Kasza kuskus, surówka z białej kapusty. Kompot wieloowocowy. 1. 4.7.8.9.*	30-04-2018	Krupnik	*Makaron z twarożkiem waniliowym i truskawkami Kompot wieloowocowy 5.7.*
WTOREK	3-04-2018	Zupa kalafiorowa	*Łazanki z kapustą i granulatem sojowym. Kompot wieloowocowy 1.2.7.*	10-04-2018	Barszcz czerwony	*Kotlety pietruszkowo-jaglane z sosem gruszkowym. Ziemniaki. Surówka z kap. pekińskiej z kiełkami i pestkami dyni. Kompot wieloowocowy 2.5.7.*	17-04-2018	Kapuśniaczek	*Kotleciki z kaszy jęczmiennej i białej fasoli. Ziemniaki z koperkiem. Surówka wiosenna. Kompo t. 1.2.7.10.*	24-04-2018	Zupa pomidorowa z makaronem	*Naleśniki z czarnym sezamem i pastą z soczewicy. Ziemniaki z koperkiem. Buraczki. Kompot wieloowocowy. 5.7.*			
ŚRODA	4-04-2018	Rosół z makaronem	*Naleśniki z farszem jaglano-szpinakowym. Ajvar. Ziemniaki, Marchewka z groszkiem. Kompot wieloowocowy. 1.5.7.*	11-04-2018	Zupa pomidorowa z ryżem	*Kotleciki z ciecierzycy (falafele). Ziemniaki z koperkiem. Surówka z kiszonej kapusty. Kompot wieloowocowy 1.3.7.9.*	18-04-2018	Krem z soczewicy z groszkiem ptyś.	*Pierogi ruskie. Surówka z białej kapusty Kompot wieloowoco wy. 1.2.7.*	25-04-2018	Krem z brokuła z grzankami	*Potrawka z batata i czerwonej fasoli. Ryż biały. Marchewka z pomarańczą. 2.5.7.10*			
CZWARTEK	5-04-2018	Zupa krem z papryki z grzankami	*Złociste kotleciki jaglane z tartą marchewką. Kasza gryczana. Buraczki. Kompot wieloowocowy 7.9.*	12-04-2018	Zupa gulaszowa	*Kotleciki kalafiorowe. Kopytka Buraczki Kompot 1.2.7.10.*	19-04-2018	Rosół z makaronem	*Makaron ze szpinakiem. Marchewka z jabłkiem. Kompot 1.2.5.7.9.*	26-04-2018	Zupa jarzynowa	*Kotleciki z czerwonej fasoli. Ziemniaki z koperkiem. Surówka wiosenna. Kompot wieloowocowy 1.2.3.5.7*			
PIĄTEK	6-04-2018	Zupa jarzynowa	*Kotleciki ryżowe ze szpinakiem. Ziemniaki z koperkiem. Fasolka szparagowa w bułce tartej. Kompot 1.2.7.10.*	13-04-2018	Krupnik	*Racuchy z jabłkiem i musem z truskawek Kompot wieloowocowy 1.2.5.7.*	20-04-2018	Zupa kalafiorowa	*Pierogi leniwe z domowym sosem jogurtowym z owocami leśnymi. Kompot wieloowocowy. 1.2.5.*	27-04-2018	Barszcz ukraiński	*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.

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.