

MENU WEGETARIAŃSKIE DLA PRZEDSZKOLA NA MAJ 2018

DNIE	WOLNE	7-05-2018	14-05-2018	21-05-2018	28-05-2018
PNIEDZIAŁEK		Zupa ogórkowa Spaghetti z granulatem sojowym. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.4.7.9.10	Zupa jarzynowa Pieczone kotlety z zielonego groszku. Kompot wieloowocowy Alergeny 2.7.10.	Zupa ogórkowa Makaron z twarożkiem waniliowym i truskawkami. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.5.7.10	Krupnik Ciecierzycza w sosie curry z papryką czerwoną i koperkiem. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.8.9.10
WTOREK	1-05-2018	8-05-2018	15-05-2018	22-05-2018	29-05-2018
ŚRODA	2-05-2018	9-05-2018	16-05-2018	23-05-2018	30-05-2018
CZWARTEK	3-05-2018	10-05-2018	17-05-2018	24-05-2018	31-05-2018
PIĄTEK	4-05-2018	11-05-2018	18-05-2018	25-05-2018	
	WOLNE	WOLNE	WOLNE	WOLNE	WOLNE
		Rosół z makaronem Naleśniki z farszem jaglano-szpinakowym. Ajvar. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.10	Kapuśniaczek Makaron ze szpinakiem. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.10	Zupa pomidorowa z makaronem Naleśniki z czarnym sezamem i pastą z soczewicy. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.9.10	Zupa kalafiorowa Łazanki z kapustą i granulatem sojowym. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.4.7.10
		Zupa pomidorowa z ryżem Kotleciki z ciecierzycy (falafele). Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.9.10	Zupa kalafiorowa Złociste kotleciki jaglane z tartą marchewką. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.10	Krem z brokuła z grzankami Kotleciki ryżowe ze szpinakiem. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.10.	Rosół z makaronem Potrawka z batata i czerwonej fasoli. Alergeny 7.9.10
		Barszcz czerwony Kotlety pietruszkowo-jaglana z sosem gruszkowym. Kompot wieloowocowy. Alergeny 2.7.10	Rosół z makaronem Placki brokułowe z salsą paprykowo-pomidorową. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.9.10	Zupa jarzynowa Kotleciki z czerwonej fasoli. Kompot wieloowocowy. Alergeny 7.10	Kapuśniaczek Kotlety pietruszkowo-jaglana z sosem gruszkowym. Kompot wieloowocowy. Alergeny 7.10
		Krupnik Racuchy z jabłkiem i musem z truskawek Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.5.7.10	Krupnik Kotleciki kalafiorowe. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.7.10.	Krem z soczewicy z groszkiem ptyś. Pierogi ruskie. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.5.7.10	Barszcz ukraiński Kotleciki z kaszy jaglanej i białej fasoli. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.10.

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.