

## MENU DLA PRZEDSZKOLA NA CZERWIEC 2018

<b>PONIEDZIAŁEK</b>		<b>4.06.2018</b>	Zupa ogórkowa <i>Spaghetti Bolognese gotowane. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.9.10</i>	<b>11.06.2018</b>	Zupa kalafiorowa <i>Gulasz wieprzowy. Kasza jęczmienna. Salatka z ogórków kiszonych i marchewki. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.5.7.9.10</i>	<b>18.06.2018</b>	Zupa ogórkowa <i>Makaron z twarogiem waniliowym i truskawkami Kompot wieloowocowy Alergeny 5.7.10</i>	<b>25.06.2018</b>	Krupnik <i>Kurczak curry z papryką czerwoną i koperkiem. Kasza kuskus, surówka z białej kapusty. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.3.5.7.10</i>	
<b>WTOREK</b>		<b>5.06.2018</b>	Rosół z makaronem <i>Rolada z indyka w sosie koperkowym. Smażony filet z kurczaka, ziemniaki z koperkiem. Surówka z salaty lodowej, papryki z dodatkiem sosu vinegret. Kompot Alergeny 1.2.5.7.9.10</i>	<b>12.06.2018</b>	Barszcz czerwony <i>Indyk soute duszony Sos szczypiorkowy. Ziemniaki. Surówka z czerwonej kapusty. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.10.</i>	<b>19.06.2018</b>	Zupa jarzynowa <i>Klopsiki wieprzowe w sosie śmietanowo-koperkowym. Ziemniaki. Surówka wiosenna. Alergeny 2.5.7.10</i>	<b>26.06.2018</b>	Zupa pomidorowa z makaronem <i>Kotleciki jajeczne z sosem musztardowym. Ziemniaki z koperkiem. Mizeria z ogórków. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.5.7.10</i>	
<b>ŚRODA</b>		<b>6.06.2018</b>	Zupa pomidorowa z ryżem <i>Bitki wieprzowe duszone w sosie myśliwskim. Kasza gryczana. Buraczki. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.7.10.</i>	<b>13.06.2018</b>	Zupa jarzynowa <i>Goląbki gotowane w sosie pomidorowym. Ziemniaki. Sur. z kapusty pekińskiej z kielkami i nasionami słonecznika. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.9.10.</i>	<b>20.06.2018</b>	Kapuśniaczek <i>Filet z kurczaka w sosie jogurtowo-koperkowym. Kasza bulgur. Salatka z pomidorów. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.5.7.9.10</i>	<b>27.06.2018</b>	Rosół z makaronem <i>Pałka z kurczaka. Ziemniaki, Marchewka z groszkiem. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.5.7.10</i>	
<b>CZWARTEK</b>		<b>7.06.2018</b>	Zupa jarzynowa <i>Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem. Ziemniaki z koperkiem. Surówka z kiszzonej kapusty. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.7.10</i>	<b>14.06.2018</b>	Rosół z makaronem <i>Nuggetsy z kurczaka smażone z sosem. Ryż. Kurczak dusz. w sosie Marchewka z jabłkiem. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.7.10.</i>	<b>21.06.2018</b>	Krem marchwiowy z tymiankiem i grzankami <i>Karkówka pieczona z pieca w sosie własnym. Ziemniaki z koperkiem. Buraczki. Kompot wieloowocowy. Alergeny 5.7.10</i>	<b>28.06.2018</b>	Zupa ogórkowa <i>Schab duszony w sosie myśliwskim. Kasza gryczana. Buraczki. Kompot wieloowocowy. Alergeny 5.7.10</i>	
<b>PIĄTEK</b>	<b>1.06.2018</b>	Zupa pomidorowa z ryżem <i>Kurczak dusz. w sosie. Placuszki ziemniaczane z cukinią. Sos jagurtowo-czosnkowy Kompot wieloowocowy Alergeny 1.3.7.9.10</i>	<b>8.06.2018</b>	Krupnik <i>Kotleciki rybne z sosem pomidorowym, fasolka szparagowa w bulce tartej. Ryż. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.3.5.7.9.10</i>	<b>15.06.2018</b>	Krem z soczewicy z grzankami <i>Ryż z jabłkiem i cynamonem. Racuchy z jabłkiem i musem z truskawek Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.5.7.10</i>	<b>22.06.2018</b>	Barszcz ukraiński <i>Pulpeciki rybne w sosie greckim. Ryż. Surówka z kiszzonej kapusty. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.3.7.9.10</i>	<b>29.06.2018</b>	Krem z brokułów z grzankami <i>Roladki z indyka z pieczarkami i suszonymi pomidorami, z ziemniakami z koperkiem. Pierogi ruskie. Surówka z białej kapusty Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.10</i>

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.