

MENU WEGETARIAŃSKIE DLA PRZEDSZKOLA NA CZERWIEC 2018

PONIEDZIAŁEK			Zupa ogórkowa		Zupa kalafiorowa		Zupa ogórkowa		Krupnik	
			Spaghetti z granulatem sojowym. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.9.10	4.06.2018	Pieczone kotlety z zielonego groszku. Kompot wieloowocowy Alergeny 2.7.10.	11.06.2018	Makaron z twarożkiem waniliowym i truskawkami Kompot wieloowocowy Alergeny 5.7.10	18.06.2018	Ciecierzycy w sosie curry z papryką czerwoną i koperkiem. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.8.9.10	25.06.2018
	WTOREK			Rosół z makaronem		Barszcz czerwony		Zupa jarzynowa		Zupa pomidorowa z makaronem
				Naleśniki z farszem jaglano-szpinakowym. Ajvar. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.10	5.06.2018	Kotleciki z czerwonej fasoli. Kompot wieloowocowy. Alergeny 7.10	12.06.2018	Kotleciki ryżowe ze szpinakiem. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.10.	19.06.2018	Makaron ze szpinakiem. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.10
	ŚRODA			Zupa pomidorowa z ryżem		Zupa jarzynowa		Kapuśniaczek		Rosół z makaronem
			Kotleciki z ciecierzycy (falafele). Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.9.10	6.06.2018	Kotleciki z kaszy jaglanej i białej fasoli. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.10.	13.06.2018	Kotleciki z ciecierzycy (falafele). Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.9.10	20.06.2018	Kotlety pietruszkowo-jaglany z sosem gruszkowym. Kompot wieloowocowy. Alergeny 7.10	27.06.2018
CZWARTEK			Zupa jarzynowa		Rosół z makaronem		Krem marchwiowy z tymiankiem i grzankami		Zupa ogórkowa	
			Kotleciki ryżowe ze szpinakiem. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.10.	7.06.2018	Placki brokułowe z salsą paprykowo-pomidorową. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.9.10	14.06.2018	Naleśniki z czarnym sezamem i pastą z soczewicy. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.9.10	21.06.2018	Potrąka z batata i czerwonej fasoli. Alergeny 7.9.10	28.06.2018
PIĄTEK			Krupnik		Krem z soczewicy z grzankami		Barszcz ukraiński		Krem z brokułów z grzankami	
	1.06.2018	Placuszki ziemniaczane z cukinią. Sos jogurtowo-czosnkowy Kompot wieloowocowy Alergeny 1.3.7.9.10	8.06.2018	Kotlety pietruszkowo-jaglany z sosem gruszkowym. Kompot wieloowocowy. Alergeny 2.7.10	15.06.2018	Pierogi ruskie. Surówka z białej kapusty Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.10	22.06.2018	Złociste kotleciki jaglany z tartą marchewką. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.10	29.06.2018	Racuchy z jabłkiem i musem z truskawek Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.5.7.10

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.