

MENU WEGETARIAŃSKIE DLA PRZEDSZKOLA NA CZERWIEC 2018

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

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.