

## MENU WEGETARIAŃSKIE DLA PRZEDSZKOLA NA WRZESIEŃ 2018

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
	3-09-2018	4-09-2018	5-09-2018	6-09-2018	7-09-2018
	Zupa ogórkowa <i>Spaghetti z granulatem sojowym. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.4.7.9.10</i>	Rosół z makaronem <i>Złociste kotleciki jaglane z natką pietruszki. Sos z dodatkiem mieszanki warzyw. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.7.9.10.</i>	Zupa kalafiorowa <i>Kotleciki z czerwonej fasoli. Sos pomidorowy. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.10.</i>	Krem z cz. soczewicy z grzankami <i>Naleśniki z farszem jaglano-szpinakowym. Ajvar. Kompot wieloowocowy. Alergeny 2.7.9.10.</i>	Barszcz czerwony <i>Placki brokułowe z salsą paprykowo-pomidorową. Kompot wieloowocowy. Alergeny 7.9.10.</i>
	10-09-2018	11-09-2018	12-09-2018	13-09-2018	14-09-2018
	Krupnik <i>Potrąwka z batata i czerwonej fasoli. Kompot wieloowocowy. Alergeny 7.10.</i>	Zupa pomidorowa z ryżem <i>Pieczone kotlety z zielonego groszku. Sos koperkowy. Kompot wieloowocowy. Alergeny 7.10.</i>	Kapuśniaczek <i>Makaron ze szpinakiem. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.10.</i>	Rosół z makaronem <i>Kotleciki z kaszy jaglanej i białej fasoli. Sos cebulowy. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.10.</i>	Zupa ogórkowa <i>Placuszki ziemniaczane z cukini z dodatkiem śmietany. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.5.7.10.</i>
	17-09-2018	18-09-2018	19-09-2018	20-09-2018	21-09-2018
	Zupa jarzynowa <i>Makaron z twarogiem waniliowym i truskawkami. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.5.7.10</i>	Zupa kalafiorowa <i>Kotlety pietruszkowo-jaglane z sosem gruszkowym. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.10.</i>	Krupnik <i>Naleśniki z czarnym sezamem i pastą z soczewicy. Ajvar. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.9.10.</i>	Rosół z makaronem <i>Placki brokułowe z salsą paprykowo-pomidorową. Kompot wieloowocowy. Alergeny 7.9.10.</i>	Barszcz ukraiński <i>Kotleciki z ciecierzycy (falafele). Sos koperkowy. Kompot wieloowocowy. Alergeny 7.10.</i>
	24-09-2018	25-09-2018	26-09-2018	27-09-2018	28-09-2018
	Zupa indyjska <i>Ciecierzycza w sosie curry z papryką czerwoną i koperkiem. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.8.9.10</i>	Zupa pomidorowa z makaronem <i>Kotleciki kalafiorowe. Sos z dodatkiem mieszanki warzyw. Kompot wieloowocowy. Alergeny 7.10</i>	Krem z brokuła z grzankami <i>Kotleciki ryżowe ze szpinakiem. Sos pomidorowy. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.10.</i>	Zupa jarzynowa <i>Kotleciki z soczewicy i kaszy jaglanej. Sos curry. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.10.</i>	Kapuśniaczek <i>Racuchy z jabłkiem i musem z truskawek Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.5.7.10</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.