

MENU 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	Rosół z makaronem	Zupa kalafiorowa	Zupa krem z cz. soczewicy z grzan.	Barszcz czerwony
	Spaghetti Bolognese gotowane. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.9.10	Kurczak dusz. w sosie. Filet z kurczaka smażony, ziemniaki z koperkiem. Surówka z sałaty lodowej, papryki z dodatkiem sosu vinegret. Kompot Alergeny 1.2.5.7.9.10	Gotówki gotowane w sosie pomidorowym. Ziemniaki. Surówka Coleslaw. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.9.10	Filet z indyka w sosie pelati z oliwkami. Ryż biały. Surówka z czerwonej kapusty i jabłka. Kompot wieloowocowy. Alergeny 7.8.9.	Kotleciki rybne z fasolką szparagową w bulce tartej. Ziemniaki z koperkiem. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.3.5.7.9.10
	10-09-2018	11-09-2018	12-09-2018	13-09-2018	14-09-2018
	Krupnik	Zupa pomidorowa z ryżem	Kapuśniaczek	Rosół z makaronem	Zupa ogórkowa
	Gulasz wieprzowy. Kasza jęczmienna. Mizeria z ogórków. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.5.7.9.10	Filet z kurczaka w sosie jogurtowo-koperkowym. Ziemniaki. Brokuły na parze z dodatkiem masła. Kompot wieloowocowy. Alergeny 5.7.	Schab duszony w sosie myśliwskim. Kasza gryczana. Buraczki. Kompot wieloowocowy. Alergeny 5.7.10	Pałka z kurczaka. Ziemniaki. Marchewka z jabłkiem.. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.5.7.10	Gulasz z kurczakiem i warzywami. Placuszki ziemniaczane z cukinią z dodatkiem śmietany. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.3.7.9.
	17-09-2018	18-09-2018	19-09-2018	20-09-2018	21-09-2018
	Zupa jarzynowa	Zupa kalafiorowa	Krupnik	Rosół z makaronem	Barszcz ukraiński
	Makaron z twarogiem waniliowym i truskawkami Kompot wieloowocowy Alergeny 5.7.10	Kotleciki drobiowe w sosie koperkowym. Ziemniaki z koperkiem. Surówka wiosenna.. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.5.7.10	Bitki wieprzowe duszone w sosie myśliwskim. Kasza gryczana. Buraczki. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.7.10.	Nuggetsy z kurczaka smażone z sosem. Ryż. Gulasz z kurczakiem i warzywami. Marchewka z pomarańczą. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.7.10.	Pulpeciki rybne w sosie greckim. Ziemniaki z koperkiem. Surówka z kiszzonej kapusty. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.3.7.9.10
	24-09-2018	25-09-2018	26-09-2018	27-09-2018	28-09-2018
	Zupa indyjska	Zupa pomidorowa z makaronem	Krem z brokuła z grzankami	Zupa jarzynowa	Kapuśniaczek
	Kurczak curry z papryką czerwoną i koperkiem. Kasza kuskus, surówka z białej kapusty. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.3.5.7.10	Karkówka pieczona z pieca w sosie własnym. Ziemniaki z koperkiem. Buraczki. Kompot wieloowocowy. Alergeny 5.7.10	Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem. Ryż biały. Surówka z kiszzonej kapusty . Kompot wieloowocowy Alergeny 1.7.10	Klopsiki wieprzowe w sosie śmietanowo-koperkowym. Ziemniaki. Salátka z pomidorów. Alergeny 2.5.7.10	Ryż z jabłkiem i cynamonem. 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.