

MENU DLA PRZEDSZKOLA NA LISTOPAD 2018

DNIE	PRZEDMIOT	DATA	PRZEDMIOT	DATA	PRZEDMIOT	DATA	PRZEDMIOT	DATA	
PONIEDZIAŁEK		5-11-2018	Kapuśniaczek Gulasz wieprzowy. Kasza jęczmienna. Salátka z ogórków kiszonych i marchewki. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.5.7.9.10	12-11-2018	Zupa kalafiorowa Spaghetti Bolognese gotowane. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.9.10	19-11-2018	Zupa ogórkowa Filet z kurczaka w sosie jogurtowo-koperkowym. Kasza bulgur. Salátka Coleslaw. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.5.7.9.10	26-11-2018	Zupa kalafiorowa Lazanki z kapustą, mięsem wieprzowym i kielbaską. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.9.10
WTOREK		6-11-2018	Zupa pomidorowa z ryżem Pierogi leniwe z sosem jogurtowym z dodatkiem owoców leśnych. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.5.	12-11-2018	Rosół z makaronem Pałka z kurczaka. Ziemiaki, Marchewka z jabłkiem. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.5.7.10	20-11-2018	Kapuśniaczek Bitki wieprzowe duszone w sosie własnym. Kasza gryczana. Buraczki. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.7.10.	27-11-2018	Rosół z makaronem Nuggetsy z kurczaka smażone z sosem. Ryż biały. Kurczak dusz. w sosie Marchewka z jabłkiem. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.7.10.
ŚRODA		7-11-2018	Zupa jarzynowa Goląbki gotowane w sosie pomidorowym. Ziemiaki. Salátka Coleslaw. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.9.10.	13-11-2018	Krem z dyni z grzankami 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	21-11-2018	Zupa pomidorowa z makaronem Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem. Ziemiaki z koperkiem. Salátka z ogórków kiszonych i marchewki. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.7.10	28-11-2018	Krupnik Karkówka pieczona z pieca w sosie własnym. Ziemiaki z koperkiem. Buraczki. Kompot wieloowocowy. Alergeny 5.7.10
CZWARTEK	1-11-2018	8-11-2018	Krupnik Pulpety drobiowe w sosie pelatti z oliwkami. Ryż biały. Surówka z białej kapusty. Kompot wieloowocowy. Alergeny 7.8.9.	14-11-2018	Krupnik Gulasz wieprzowy w sosie. Kotlet schabowy, ziemniaki z koperkiem. Surówka z salaty lodowej, papryki z dodatkiem sosu vinegret. Kompot Alergeny 1.2.5.7.9.10	22-11-2018	Krem z soczewicy z grzankami Pulpeciki wieprzowe w sosie pomidorowym. Ziemiaki z koperkiem. Surówka z czerwonej kapusty. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.9.	29-11-2018	Zupa jarzynowa Indyk soute duszony Sos szczypiorkowy. Kasza bulgur. Surówka z czerwonej kapusty. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.10.
PIĄTEK	2-11-2018	9-11-2018	Barszcz czerwony Kurczak dusz. w sosie. Placuszki ziemniaczane z cukinią z dodatkiem śmietany. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.3.7.9.10	15-11-2018	Zupa ogórkowa Kotleciki rybne. Brokuł z wody z dodatkiem masła. Ryż biały. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.3.5.7.9.10	23-11-2018	Barszcz biały Pulpeciki rybne w sosie greckim. Ziemiaki z koperkiem. Surówka z kiszonej kapusty. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.3.7.9.10	30-11-2018	Barszcz ukraiński Makaron z twarożkiem waniliowym i truskawkami Kompot wieloowocowy Alergeny 5.7.10

Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol :

- 1.ZBOŻA zawierające gluten,
- 2.JAJA
- 3.RYBY
- 4.SOJA
- 5.MLEKO łącznie z laktozą
- 6.ORZECHY
- 7.SELER
- 8.GORCZYCA
- 9.POMIDORY
- 10.OWOCE CYTRUSOWE

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.