

MENU DLA PRZEDSZKOLA NA PAŹDZIERNIK 2018

PONIEDZIAŁEK	1-10-2018	Zupa ogórkowa <i>Spaghetti Bolognese gotowane. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.9.10</i>	8-10-2018	Kapuśniaczek <i>Gulasz wieprzowy. Kasza jęczmienna. Salátka z ogórków kiszonych i marchewki. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.5.7.9.10</i>	15-10-2018	Zupa kalafiorowa <i>Filet z kurczaka w sosie jogurtowo-koperkowym. Kasza bulgur. Salátka Coleslaw. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.5.7.9.10</i>	22-10-2018	Zupa ogórkowa <i>Makaron z twarogiem waniliowym i truskawkami Kompot wieloowocowy Alergeny 5.7.10</i>	29-10-2018	Zupa indyjska <i>Kurczak curry z papryką czerwoną i koperkiem. Kasza kuskus, surówka z białej kapusty. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.3.5.7.10</i>
WTOREK	2-10-2018	Rosół z makaronem <i>Palka z kurczaka. Ziemiaki, Marchewka z jabłkiem. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.5.7.10</i>	9-10-2018	Krupnik <i>Naleśniki z twarogiem z dodatkiem jogurtu waniliowego. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.5.</i>	16-10-2018	Barszcz czerwony <i>Klopsiki wieprzowe w sosie śmietanowo-koperkowym. Ziemiaki. Surówka wiosenna. Alergeny 2.5.7.10</i>	23-10-2018	Kapuśniaczek <i>Schab duszony w sosie myśliwskim. Kasza gryczana. Buraczki. Kompot wieloowocowy. Alergeny 5.7.10</i>	30-10-2018	Krupnik <i>Karkówka pieczona z pieca w sosie własnym. Ziemiaki z koperkiem. Buraczki. Kompot wieloowocowy. Alergeny 5.7.10</i>
ŚRODA	3-10-2018	Zupa kalafiorowa <i>Goląbki gotowane w sosie pomidorowym. Ziemiaki. Salátka Coleslaw. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.9.10.</i>	10-10-2018	Zupa jarzynowa <i>Bitki wieprzowe duszone w sosie własnym. Kasza gryczana. Buraczki. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.7.10.</i>	17-10-2018	Krem z brokułów z grzankami <i>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.</i>	24-10-2018	Zupa pomidorowa z makaronem <i>Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem. Ziemiaki z koperkiem. Mizeria z ogórków. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.7.10</i>	31-10-2018	Rosół z makaronem <i>Nuggetsy z kurczaka smażone z sosem. Ryż. Kurczak dusz. w sosie Marchewka z jabłkiem. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.7.10.</i>
CZWARTEK	4-10-2018	Krem z soczewicy z grzankami <i>Indyk soute duszony Sos szczypiorkowy. Kasza bulgur. Surówka z czerwonej kapusty. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.10.</i>	11-10-2018	Zupa pomidorowa z ryżem <i>Filet z kurczaka w sosie pelatti z oliwkami. Ziemiaki z koperkiem. Surówka z białej kapusty. Kompot wieloowocowy. Alergeny 7.8.9.</i>	18-10-2018	Rosół z makaronem <i>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</i>	25-10-2018	Krem marchwiowy z tymiankiem i grzankami <i>Pulpeciki wieprzowe w sosie pomidorowym. Ziemiaki z koperkiem. Marchewka z pomarańczą. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.9.</i>		
PIĄTEK	5-10-2018	Barszcz czerwony <i>Kotleciki rybne z fasolką szparagową w bulce tartej. Ryż. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.3.5.7.9.10</i>	12-10-2018	Zupa ogórkowa <i>Kurczak dusz. w sosie. Placuszki ziemniaczane z cukinią z dodatkiem śmietany. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.3.7.9.10</i>	19-10-2018	Zupa jarzynowa <i>Pulpeciki rybne w sosie greckim. Ziemiaki z koperkiem. Surówka z kiszonej kapusty. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.3.7.9.10</i>	26-10-2018	Barszcz ukraiński <i>Ryż z jabłkiem i cynamonem. 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

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.