MENU WEGETARIAŃSKIE DLA PRZEDSZKOLA NA LISTOPAD 2018

PONIEDZIAŁEK			5-11-2018	Kapuśniaczek *Potrawka z batata i czerwonej fasoli. Alergeny7.9.10*	12-11-2018	Zupa kalafiorowa *Spaghetti z granulatem sojowym. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.9.10*	19-11-2018	Zupa ogórkowa *Pieczone kotlety z zielonego groszku. Kompot wieloowocowy Alergeny 2.7.10.*	26-11-2018	Zupa kalafiorowa *Łazanki z kapustą i granulatem sojowym. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.9.10*
WTOREK			6-11-2018	Krupnik *Pierogi leniwe z sosem jogurtowym z dodatkiem owoców leśnych. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.5.*	13-11-2018	Rosół z makaronem *Kotlety pietruszkowo-jaglane z sosem gruszkowym. Kompot wieloowocowy. Alergeny 7.10*	20-11-2018	Kapuśniaczek *Kotleciki z ciecierzycy (falafele). Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.9.10*	27-11-2018	Krupnik *Makaron ze szpinakiem. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.10*
ŚRODA			7-11-2018	Zupa jarzynowa *Kotleciki z ciecierzycy (falafele). Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.9.10*	14-11-2018	Krem z dyni z grzankami *Pierogi ruskie. Surówka z białej kapusty Kompot wieloowoco wy. Alergeny 1.2.7.10*	21-11-2018	Zupa pomidorowa z makaronem *Kotleciki ryżowe ze szpinakiem. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.10.*	28-11-2018	Rosół z makaronem *Kotleciki z czerwonej fasoli. Kompot wieloowocowy. Alergeny 7.10*
CZWARTEK	1-11-2018	*WOLNE*	8-11-2018	Zupa pomidorowa z ryżem *Złociste kotleciki jaglane z tartą marchewką. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.10*	15-11-2018	Krupnik *Kotleciki z kaszy jaglanej i białej fasoli. Kompo t wieloowocowy Alergeny 7.10.*	22-11-2018	Krem z soczewicy z grzankami *Kotlety pietruszkowo-jaglane z sosem gruszkowym. Kompot wieloowocowy. Alergeny 2.7.10*	29-11-2018	Zupa jarzynowa *Kotleciki z kaszy jaglanej i białej fasoli. Kompo t wieloowocowy Alergeny 7.10.*
PIĄTEK	2-11-2018	Barszcz czerwony *Placuszki ziemniaczane z cukinią z dodatkiem śmietany. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.3.7.9.10*	9-11-2018	Zupa ogórkowa *Pieczone kotlety z zielonego groszku. Kompot wieloowocowy Alergeny 2.7.10.*	16-11-2018	Barszcz biały *Placki brokułowe z salsą paprykowo-pomidorową. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.9.10*	23-11-2018	Barszcz ukraiński *Makaron z twarożkiem waniliowym i truskawkami Kompot wieloowocowy Alergeny 5.7.10*	30-11-2018	Zupa ogórkowa *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

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.