

## MENU DLA PRZEDSZKOLA NA PAŹDZIERNIK 2018

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
	1-10-2018	Zupa ogórkowa <i>Spaghetti z granulatem sojowym. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.9.10</i>	2-10-2018	Rosół z makaronem <i>Naleśniki z farszem jaglano-szpinakowym. Ajvar. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.10</i>	3-10-2018	Zupa kalafiorowa <i>Kotleciki z ciecierzycy (falafele). Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.9.10</i>	4-10-2018	Krem z soczewicy z grzankami <i>Kotlety pietruszkowo-jaglane z sosem gruszkowym. Kompot wieloowocowy. Alergeny 2.7.10</i>	5-10-2018	Barszcz czerwony <i>Pieczone kotlety z zielonego groszku. Kompot wieloowocowy Alergeny 2.7.10.</i>
	8-10-2018	Kapuśniaczek <i>Kotleciki z czerwonej fasoli. Kompot wieloowocowy. Alergeny 7.10</i>	9-10-2018	Krupnik <i>Naleśniki z twarogiem z dodatkiem jogurtu waniliowego. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.5.</i>	10-10-2018	Zupa jarzynowa <i>Placki brokułowe z salsą paprykowo-pomidorową. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.9.10</i>	11-10-2018	Zupa pomidorowa z ryżem <i>Złociste kotleciki jaglane z tartą marchewką. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.10</i>	12-10-2018	Zupa ogórkowa <i>Placuszki ziemniaczane z cukinią z dodatkiem śmietany. Kompot wieloowocowy Alergeny 1.3.7.9.10</i>
	15-10-2018	Zupa kalafiorowa <i>Potrawka z batata i czerwonej fasoli. Alergeny 7.9.10</i>	16-10-2018	Barszcz czerwony <i>Kotlety pietruszkowo-jaglane z sosem gruszkowym. Kompot wieloowocowy. Alergeny 7.10</i>	17-10-2018	Krem z brokułów z grzankami <i>Pierogi ruskie. Surówka z białej kapusty Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.10</i>	18-10-2018	Rosół z makaronem <i>Kotleciki z kaszy jaglanej i białej fasoli. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.10.</i>	19-10-2018	Zupa jarzynowa <i>Placki brokułowe z salsą paprykowo-pomidorową. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.9.10</i>
	22-10-2018	Zupa ogórkowa <i>Makaron z twarogiem waniliowym i truskawkami Kompot wieloowocowy Alergeny 5.7.10</i>	23-10-2018	Kapuśniaczek <i>Kotleciki z ciecierzycy (falafele). Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.9.10</i>	24-10-2018	Zupa pomidorowa z makaronem <i>Kotleciki ryżowe ze szpinakiem. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.2.7.10.</i>	25-10-2018	Krem marchwiowy z tymiankiem i grzankami <i>Pieczone kotlety z zielonego groszku. Kompot wieloowocowy Alergeny 2.7.10.</i>	26-10-2018	Barszcz ukraiński <i>Racuchy z jabłkiem i musem z truskawek Kompot wieloowocowy Alergeny 1.2.5.7.10</i>
	29-10-2018	Zupa indyjska <i>Ciecierzycza w sosie curry z papryką czerwoną i koperkiem. Kompot wieloowocowy. Alergeny 1.7.8.9.10</i>	30-10-2018	Krupnik <i>Makaron ze szpinakiem. Kompot wieloowocowy Alergeny 7.10</i>	31-10-2018	Rosół z makaronem <i>Kotleciki z czerwonej fasoli. Kompot wieloowocowy. Alergeny 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.