

**Alternatywnie w zależności od wykupionego pakietu:
do każdego obiadu kompot z owoców lub herbata**

DIETA BEZGLUTENOWA

Menu 18-22 lutego 2019

	Śniadania	Obiady	Podwieczorki
Pn.	Pieczyno BG, masło, szynka wieprzowa, ser żółty, pomidor .	Delikatna zupa grochowa na mięsie z zieloną pietruszką Makaron BG z sosem bolońskim.	Jabłko + chrupki kukurydziane .
Wt.	Pieczyno BG, masło, polędwica sopocka , słupek marchewki do chrupania.	Rosół z makaronem BG Szynka pieczona z sosem BG, ziemniaki, surówka z buraczków gotowanych.	Melon, pieczyno BG.
Śr.	Pieczyno BG, masło, plaster gotowanego fileta z indyka, ogórek kiszony, kalarepka do chrupania.	Zupa pomidorowa BG z makaronem BG Pieczono udko z kurczaka, ziemniaki z koperkiem, surówka z białej kapusty z tymiankiem.	Banan, chrupki kukurydziane .
Czw.	Kakao na mleku. Pieczyno BG, masło, ser twarogowy, dżem wiśniowy.	Zupa kapuśniak z kapusty kiszonej. Klopsy w sosie koperkowym BG, ziemniaki , warzywa gotowane.	Jogurt naturalny zmiksowany z owocami i miodem, chlebek ryżowy.
Pt.	Pieczyno BG, masło, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, szynka, rzodkiewka.	Zupa gulaszowa z papryką i ziemniakami BG. Naleśniki z ciasta BG z musem truskawkowym i cukrem (mix cukru białego i brązowego)	Jabłko , chlebek prasowany BG.

Owoc na podwieczorek może być zamieniany w ramach tygodnia lub zastępowany innym owocem.