

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

Menu BM

Menu od 18-22 lutego 2019

	<i>Śniadania</i>	<i>Obiady</i>	<i>Podwieczorki</i>
Pn.	Pieczyno (chleb zwykły pszenno-żytni), masło klarowane, szynka wieprzowa, pomidor .	Delikatna zupa grochowa na mięsie z zieloną pietruszką Makaron BM z sosem bolońskim BM.	Jabłko + chrupki kukurydziane .
Wt.	Kasza bulgur z olejem kokosowym, miodem i suszonymi owocami (rodzynki/morele), z dodatkiem soli kamiennej), Chleb zwykły + chleb Mistrza Piotra (z ziarnami), masło klarowane, polędwica sopocka, słupek marchewki do chrupania.	Rosół z makaronem Szynka pieczona z sosem BM, kasza jęczmienna, surówka z buraczków gotowanych.	Melon, suche wafle.
Śr.	Chleb zwykły + chleb żytni (bez pszenicy), masło klarowane, plaster gotowanego fileta z indyka, ogórek kiszony, kalarepka do chrupania.	Zupa pomidorowa BM z makaronem BM Pieczone udko z kurczaka, ziemniaki z koperkiem, surówka z białej kapusty z tymiankiem.	Banan, chrupki kukurydziane .
Czw.	Chleb zwykły + chleb z siemieniem lnianym, masło klarowane, dżem wiśniowy.	Zupa kapuśniak z kapusty kiszonej. Klopsy w sosie koperkowym BM, ziemniaki, warzywa gotowane.	Mus truskawkowy z miodem, chlebek ryżowy.
Pt.	Chleb zwykły, chleb komyśniak + chleb żytni (bez pszenicy), chleb razowy z ziarnami, masło klarowane, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, szynka, rzodkiewka.	Zupa gulaszowa z papryką i ziemniakami Pierogi z truskawkami, masłem klarowanym i cukrem (mix cukru trzcinowego i białego) .	Jabłko , chlebek prasowany.

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