

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

### Menu BM

#### Menu 15-19 kwietnia 2019

	<b>Śniadania</b>	<b>Obiady</b>	<b>Podwieczorki</b>
Pon.	Chleb zwykły, masło klarowane, powidła śliwkowe, pomidor.	Zupa - krem z kalafiora (BM) z natką pietruszki i groszkiem ptysiowym (BM). Makaron z sosem bolońskim (BM)	Melon+ chlebek prasowany
Wt.	Chleb zwykły + chleb Mistrza Piotra (z ziarnami), masło klarowane, filet z indyka gotowany w warzywach i przyprawach (własnej produkcji), papryka czerwona, ogórek kiszony	Zupa pomidorowa (BM) z ryżem i bazylią. Kotlet mielony, ziemniaki z koperkiem, pure z marchewki gotowanej.	Banan+ chrupki kukurydziane
Śr.	<b>ŚNIADANIE WIELKANOCNE :</b> Chleb zwykły + chleb żytni (bez pszenicy), masło klarowane, jajko, majonez, szynka wieprzowa, pasztet wieprzowo - drobiowy (własnej produkcji), ogórek kiszony,	Rosół z makaronem (BM) Pieczeń wieprzowa duszona z sosem (BM), kasza jęczmienna, fasolka szparagowa gotowana.	Jabłko + wafle suche
Czw.	Chleb zwykły + chleb z siemieniem lnianym, masło klarowane, pasta z wędzonej makreli, pomidor.	Zupa ogórkowa (BM) Jajko sadzone, ziemniaki z koperkiem, szpinak w liściach (BM).	Mus owocowy+ chrupki kukurydziane
Pt.	Kasza bulgur z olejem kokosowym, miodem i suszonymi morelami, z dodatkiem soli kamiennej, chleb zwykły, chleb komyśniak + chleb żytni (bez pszenicy), chleb razowy z ziarnami , masło klarowane, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, rzodkiewka.	Zupa jarzynowa na mięsie Pierogi (BM) z truskawkami z masłem klarowanym z dodatkiem cukru białego i brązowego.	Jabłko + chlebek ryżowy.

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

**Składniki pierogów z truskawkami:** truskawki (37%), mąka **pszenna**, woda, cukier, **jaja**, olej rzepakowy, sól.