

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

Menu BM

Menu od 14-18 października 2019

	Śniadania	Obiady	Podwieczorki
Pn.	Pieczyno (chleb zwykły pszenno-żytni), masło klarowane, szynka drobiowa, ogórek świeży.	Rosół z makaronem BM Gulasz wieprzowo-wołowy BM z pomidorami i soczewicą czerwoną, kasza jaglana.	Gruszka, pieczywo prasowane BM
Wt.	Chleb zwykły + chleb Mistrza Piotra (z ziarnami), masło klarowane, pasztet z fasoli własnego wyrobu, szynka wieprzowa, pomidor,	Zupa pomidorowa z bazylią z makaronem (BM) Kotlecik z piersi indyka, ziemniaki z koperkiem, marchewka z groszkiem.	Kisiel z truskawkami herbatniki BM
Śr.	Chleb zwykły + chleb żytni (bez pszenicy), masło klarowane, jajecznica ze szczypiorkiem, polędwica sopocka, papryka czerwona świeża.	Zupa krupnik na mięsie Pierogi BM z mięsem, kapusta kiszona gotowana.	Jabłko+ pieczywo ryżowe prasowane
Czw.	Chleb zwykły + chleb z siemieniem lnianym, masło klarowane, szynka drobiowa, rzodkiewka .	Barszcz ukraiński BM Makaron razowy BM z sosem myśliwskim BM	Galaretkę z malinami + chrupki kukurydziane
Pt.	Chleb zwykły, chleb komyśniak + chleb żytni (bez pszenicy), chleb razowy z ziarnami, masło klarowane, humus z ciecierzycy i sezamu własnego wyrobu, pomidor	Zupa fasolowa BM. Leczo warzywne (cukinia, cebula, pomidor, papryka żółta, młoda marchewka, mięso drobiowe) ryż gotowany	Śliwki,+ pieczywo prasowane BM

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