

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

Menu BM

Menu od 4-8 listopada 2019

	Śniadania	Obiady	Podwieczorki
Pn.	Chleb zwykły, masło klarowane, szynka drobiowa, ogórek świeży.	Zupa pomidorowa z makaronem BM Gulasz wieprzowy z warzywami, kasza jęczmienna.	Gruszka + wafle suche BM
Wt.	Kasza bulgur z olejem słonecznikowym, wiórkami kokosowymi, miodem i suszonymi morelami, z dodatkiem soli kamiennej. Chleb zwykły + chleb Mistrza Piotra (z ziarnami), masło klarowane, rzodkiewka, szynka wieprzowa, pomidor.	Kapuśniak z kiszonej kapusty z warzywami. Pierś z indyka w sosie (bez mleka), ryż, warzywa gotowane.	Jabłko, chlebek ryżowy
Śr.	Chleb zwykły + chleb żytni, masło klarowane, szynka pieczona własnego wyrobu, pomidor.	Zupa-krem z brokułów . Gołąbki tradycyjne w sosie pomidorowym (BM), ziemniaki gotowane z koperkiem	Banan + pieczywo prasowane BM
Czw.	Chleb zwykły + chleb z siemieniem lnianym, pasztet z mięsa wieprzowo-drobiowego własnego wyrobu, papryka czerwona świeża. Pasta z kaszy jaglanej z pieczonym burakiem.	Rosół z makaronem Pieczone udko z kurczaka, ziemniaki z koperkiem, brukselka z masłem klarowanym i tartą bułką.	Kisiel z brzoskwiniami + herbatniki BM
Pt.	Chleb komiśniak (BM) + chleb żytni (bez pszenicy), chleb razowy z ziarnami, masło klarowane, szynka wieprzowa, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, rzodkiewka.	Zupa jarzynowa na mięsie Pierogi (BM) z truskawkami* z masłem klarowanym i dodatkiem cukru (mieszanka cukru białego i brązowego).	Śliwki, chrupki kukurydziane

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

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