

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

Menu BM

Menu od 17-21 lutego 2020

	Śniadania	Obiady	Podwieczorki
Pn.	Chleb zwykły, masło klarowane, szynka drobiowa, ogórek świeży.	Zupa jarzynowa BM Makaron z sosem bolońskim BM.	Gruszka + wafle suche BM
Wt.	Kasza bulgur z olejem kokosowym, miodem i suszonymi morelami, z dodatkiem soli kamiennej. Chleb zwykły + chleb Mistrza Piotra (z ziarnami), masło klarowane, szynka wieprzowa, pomidor.	Kapuśniak ze słodkiej kapusty z warzywami. Kurczak w sosie (bez mleka), ryż, warzywa gotowane.	Jabłko, chlebek ryżowy
Śr.	Chleb zwykły + chleb żytni, masło klarowane, schab pieczony własnego wyrobu, rzodkiewka.	Barszcz czerwony z makaronem BM. Gołąbki tradycyjne w sosie pomidorowym (BM), ziemniaki gotowane z koperkiem	Banan + pieczywo prasowane BM
Czw.	Chleb zwykły + chleb z siemieniem lnianym, polędwica sopocka, papryka czerwona świeża. Pasta z kaszy jaglanej z marchewką i cynamonem.	Rosół z makaronem Karkówka duszona w sosie własnym BM, ziemniaki gotowane, buraczki zapiekane.	Ciasto BM z owocem
Pt.	Chleb komiśniak (BM) + chleb żytni (bez pszenicy), chleb razowy z ziarnami, masło klarowane, szynka wieprzowa, pasta jajeczna, rzodkiewka.	Zupa fasolowa BM Pierogi (BM) z truskawkami* z masłem klarowanym i dodatkiem cukru (mieszanka cukru białego i brązowego).	Melon, 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.