

Menu bezmleczne

28.09-02.10.2020

Poniedziałek	śniadanie	Pieczywo żytnie na zakwasie, masło klarowane, szynka, rzodkiewka
	obiad	Zupa brokułowa BM z groszkiem ptysiowym. Gulasz BM z warzywami , kasza jęczmienna, ogórek kiszony.
	deser	Herbatniki BM i soczysty arbuz
Wtorek	śniadanie	Płatki owsiane na mleku kokosowym, słodzone miodem. Pieczywo pszenno-żytnie, masło klarowne, pasta rybna, pomidor.
	obiad	Rosół z makaronem BM. Szuszuwaki (paski mięsa wieprzowego duszone z papryką, marchewką i porą zagęszczane mąką ziemniaczaną) z ryżem białym gotowanym.
	deser	Chrupki kukurydziane i banan
Środa	śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie, masło klarowane, plaster schabu pieczonego przez szefa kuchni, papryka czerwona.
	obiad	Zupa jarzynowa BM na mięsie z natką pietruszki Pieczone udko z kurczaka, ziemniaki, ogórek kiszony.
	deser	Kisiel z truskawkami. Herbatnik BM.
Czwartek	śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie, masło klarowane, parówka, ketchup, ogórek zielony.
	obiad	Zupa pomidorowa BM z ryżem. Fileciki wieprzowe w delikatnym sosie chrzanowym BM, kasza bulgur, warzywa gotowane
	deser	Pieczywo prasowane BM i sezonowe śliwki
Piątek	śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie, masło klarowane, dżem owocowy, szczypiorek, rzodkiewka, kiełki.
	obiad	Zupa ogórkowa BM z koperkiem . Kotleciki rybne, ziemniaki , surówka z białej kapusty i marchewki.
	deser	Banan , chrupki kukurydziane.

Kontakt:

Tel.: 693 150 413

e-mail : catering@food4kids.pl