

Menu bezmleczne

2-6 listopada 2020

Poniedziałek	śniadanie	Pieczywo żytnie na zakwasie, masło klarowane, plaster schabu pieczonego przez szefa kuchni, rzodkiewka.
	obiad	Zupa brokułowa BM. Gulasz BM z warzywami , kasza jęczmienna, ogórek kiszony.
	deser	Herbatniki BM , gruszka.
Wtorek	śniadanie	Płatki owsiane na mleku kokosowym, słodzone miodem. Pieczywo pszenno-żytnie, masło klarowne, pasta rybna, pomidor.
	obiad	Rosół z makaronem BM. Pieczone udko z kurczaka, ziemniaki, surówka z marchewki.
	deser	Chrupki kukurydziane i banan
Środa	śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie, masło klarowane, szynka wieprzowa, papryka czerwona.
	obiad	Zupa jarzynowa BM na mięsie z natką pietruszki Makaron penne ze szpinakiem.
	deser	Kisiel z truskawkami. Herbatnik BM.
Czwartek	śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie, masło klarowane, parówka, ketchup, ogórek zielony.
	obiad	Zupa pomidorowa BM z ryżem. Warzywa w sosie curry z mleczkiem kokosowym, kasza bulgur.
	deser	Banan, chrupki kukurydziane.
Piątek	śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie, masło klarowane, dżem owocowy, szczypiorek, rzodkiewka, kiełki.
	obiad	Zupa ogórkowa BM z koperkiem . Pierogi BM z truskawkami okraszone masłem klarowanym.
	deser	Jabłko, pieczywo prasowane.

Kontakt:

Tel.: 693 150 413

e-mail : catering@food4kids.pl