

Menu bezmleczne

1-5 lutego 2021

Poniedziałek	śniadanie	Pieczyczo żytnie na zakwasie, masło klarowane, szynka wieprzowa, ogórek świeży.
	obiad	Zupa krupnik na mięsie z zieloną pietruszką BM. Kurczak w sosie słodko kwaśnym z warzywami (cebulka, papryka, marchew, ananas), ryż biały gotowany z czarnuszką,
	deser	Melon, pieczywo prasowane BM
Wtorek	śniadanie	Pieczyczo pszenno-żytnie , masło klarowane, pasta drobiowa z suszonymi pomidorami w oleju słonecznikowym, papryka czerwona.
	obiad	Zupa pomidorowa BM z bazylią i makaronem BM. Porcja mięsa z sosem BM, ziemniaki , kapusta modra gotowana..
	deser	Banan, biszkopty BM
Środa	śniadanie	Kakao na mleku kokosowym. Pieczywo pszenno-żytnie, masło klarowane, pomidor.
	obiad	Barszcz ukraiński BM Naleśniki BM z owocami.
	deser	Kisiel z truskawkami + pieczywo
Czwartek	śniadanie	Pieczyczo pszenno-żytnie, masło klarowane, szynka wieprzowa, rzodkiewka .
	obiad	Rosół z makaronem BM Kotlecik drobiowy, ziemniaki z koperkiem, surówka z marchewki.
	deser	Jabłko, chrupki kukurydziane.
Piątek	śniadanie	Pieczyczo pszenno-żytnie, masło klarowane, parówka, ketchup, pomidor.
	obiad	Zupa jarzynowa BM z zieloną pietruszką Makaron BM z sosem pieczarkowym BM.
	deser	Gruszka + pieczywo prasowane BM

Kontakt:

Tel.: 693 150 413

e-mail : catering@food4kids.pl