

## Menu bezmleczne

18-22 stycznia 2021

Poniedziałek	śniadanie	Pieczywo BM żytnie na zakwasie, masło klarowane, szyneczka drobiowa, papryka czerwona
	obiad	Zupa-krem z brokułów Gulasz z mięsa wieprzowego BM , kasza jęczmienna , ogórek kiszony.
	deser	Melon i chrupiące wafle BM.
Wtorek	śniadanie	Pieczywo BM pszenno-żytnie, masło klarowane, szynka, jajko gotowane, pomidor.
	obiad	Zupa krupnik BM. Porcja mięsa w sosie własnym BM, ziemniaki i brukselka gotowana z masłem
	deser	Banan, chlebek ryżowy BM.
Środa	śniadanie	Kaszka jaglana na mleku kokosowym z cynamonem i masłem. Pieczywo BM pszenno-żytnie, masło, szynka wieprzowa, rzodkiewka
	obiad	Barszczyk czerwony BM z makaronem BM. Sznycelki z kurczaka, ziemniaki z koperkiem , surówka z białej kapusty z marchewką
	deser	Galaretka z truskawkami , pieczywo prasowane.
Czwartek	śniadanie	Pieczywo BM pszenno-żytnie masło klarowane, szynka wieprzowa, rzodkiewka.
	obiad	Zupa pomidorowa z passaty, makaron. Warzywny leczy z cukinii, papryki, marchewki i cebulki, z kawałkami kurczaka, ryż
	deser	Gruszka, herbatniki BM.
Piątek	śniadanie	Pieczywo BM pszenno-żytnie masło klarowane, pasta jajeczna ze szczypiorkiem , polędwica sopocka, papryka czerwona świeża.
	obiad	Delikatna zupa fasolowa BM Pierogi z truskawkami BM okraszone masłem klarowanym.
	deser	Jabłko i chrupki kukurydziane.

Kontakt:

Tel.: 693 150 413

e-mail : catering@food4kids.pl