

Menu bezmleczne

25-29 stycznia 2021

Poniedziałek	śniadanie	Pieczywo BM żytnie na zakwasie, masło klarowane, powidła śliwkowe, pomidor
	obiad	Zupa jarzynowa BM z koperkiem, Makaron BM z sosem bolońskim BM.
	deser	Chlebek prasowany BM i soczysty melon.
Wtorek	śniadanie	Ryż na mleku kokosowym zapiekany z jabłkami i cynamonem . Pieczywo BM pszenno-żytnie, masło klarowane, szynka z indyka, świeży ogórek i papryka
	obiad	Kapuśniak BM z kiszonej kapusty. Kotlet mielony , ziemniaki z koperkiem i buraczki gotowane.
	deser	Chrupki kukurydziane i banan
Środa	śniadanie	Pieczywo BM pszenno-żytnie, masło klarowane, szynka wieprzowa, rzodkiewka, pasta jajeczna ze szczypiorkiem
	obiad	Zupa ogórkowa BM, Makaron farfalle z sosem pomidorowym z oliwą, czosnkiem.
	deser	Wafle BM i gruszki.
Czwartek	śniadanie	Kawa zbożowa na mleku kokosowym. Pieczywo BM pszenno-żytnie, masło klarowane, pasztet BM szefa kuchni, pomidor.
	obiad	Rosół z makaronem. Potrawka z kurczaka BM, kasza bulgur, groszek z marchewką.
	deser	Herbatnik BM , owoc.
Piątek	śniadanie	Pieczywo BM pszenno-żytnie masło klarowane, szynka wieprzowa, kalarepka, zielony ogórek.
	obiad	Zupa pomidorowa BM z makaronem BM. Kotleciki rybne, ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty kiszonej z marchewką
	deser	Herbatnik BM, shake malinowo-truskawkowy na mleku kokosowym.

Kontakt:

Tel.: 693 150 413

e-mail : catering@food4kids.pl