

Menu standardowe

22-26 marca 2021

Poniedziałek	śniadanie	Pieczyno żytnie na zakwasie, maselko, ser zółty, szynka wieprzowa, rzodkiewka
	obiad	Zupa jarzynowa z natką pietruszki. Makaron z sosem bolońskim.
	deser	Placek drożdżowy z owocem.
Wtorek	śniadanie	Płatki owsiane na mleku słodzone miodem. Pieczyno pszenno-żytnie, maselko, pasta rybna, ser zółty, pomidor.
	obiad	Zupa owocowa z makaronem. Pieczone udko z kurczaka, ziemniaki, surówka z marchewki z ananasm.
	deser	Chrupki kukurydziane i banan
Środa	śniadanie	Pieczyno pszenno-żytnie, maselko, pieczeń firmowa szefa kuchn, papryka czerwona.
	obiad	Zupa pomidorowa z ryżem Warzywa w sosie curry z mleczkiem kokosowym, kasza bulgur.
	deser	Galaretka z brzoskwiniami. Herbatnik.
Czwartek	śniadanie	Pieczyno pszenno-żytnie, maselko, parówka, ketchup, ser zółty, ogórek zielony.
	obiad	Rosół z makaronem. Klopsiki wieprzowe w sosie koperkowym, ziemniaki, pure z marchewki.
	deser	Jabłko, pieczywo prasowane.
Piątek	śniadanie	Pieczyno pszenno-żytnie, maselko, dżem owocowy, biały twarożek, szczypiorek, rzodkiewka, kiełki.
	obiad	Zupa ogórkowa z koperkiem. Pierogi leniwe okraszone maselkiem.
	deser	Kisiel z truskawkami. Herbatnik.

Kontakt:

Tel.: 693 150 413

e-mail : catering@food4kids.pl