

Menu bezmleczne

21-25 czerwca 2021

Poniedziałek	śniadanie	Pieczyczo żytnie na zakwasie, masło klarowane, szynka wieprzowa, rzodkiewka., rzodkiewka
	obiad	Zupa kapuśniak z natką pietruszki BM Makaron BM z sosem bolońskim BM.
	deser	Owoc, chrupki kukurydziane.
Wtorek	śniadanie	Płatki owsiane na mleku kokosowym, słodzone miodem. Pieczyczo pszenno-żytnie, masło klarowne, pasta rybna, pomidor.
	obiad	Zupa pomidorowa BM z ryżem. Pieczone udko z kurczaka, ziemniaki z koperkiem, surówka z młodej kapusty .
	deser	Chrupki kukurydziane i banan
Środa	śniadanie	Pieczyczo pszenno-żytnie, masło klarowane, pieczeń firmowa szefa kuchni BM, papryka czerwona.
	obiad	Rosół z makaronem BM. Warzywa (por, marchewka) z kawałkami kurczaka w delikatnym sosie na mleczku kokosowym, kasza bulgur.
	deser	Kisiel owocowy z brzoskwiniami. Herbatnik BM
Czwartek	śniadanie	Pieczyczo pszenno-żytnie, masło klarowane, parówka, ketchup, ogórek zielony.
	obiad	Zupa krupnik z zieloną pietruszką. Kotleciki mielone BM, ziemniaki z koperkiem, mizeria z sosem vinegret.
	deser	Truskawki, pieczywo prasowane BM
Piątek	śniadanie	Pieczyczo pszenno-żytnie, masło klarowane, dżem owocowy, rzodkiewka, kiełki.
	obiad	Zupa ogórkowa BM z koperkiem . Pierogi BM z truskawkami okraszone masłem klarowanym.
	deser	Jabłko, herbatnik BM.

Kontakt:

Tel.: 693 150 413

e-mail : catering@food4kids.pl