

Menu bezmleczne

28.06-02.07.2021

Poniedziałek	śniadanie	Pieczyno BM żytnie na zakwasie, masło klarowane, szyneczka drobiowa, papryka czerwona
	obiad	Krem kalafiorowy BM . Leczo warzywne, kasza jaglana
	deser	Banan, chrupki kukurydziane.
Wtorek	śniadanie	Kakao na mleku kokosowym. Pieczywo BM pszenno-żytnie, masło klarowane, polędwica sopocka, pomidor.
	obiad	Zupa pomidorowa z makaronem BM. Sznycelki z kurczaka, ziemniaki z koperkiem , mizeria BM.
	deser	Truskawki, pieczywo prasowane BM
Środa	śniadanie	Pieczyno BM pszenno-żytnie masło klarowane, pasta jajeczna ze szczypiorkiem , polędwica sopocka, papryka czerwona świeża.
	obiad	Rosół z makaronem BM . Gulasz z mięsa wieprzowego BM , kasza jęczmienna , surówka z kapusty pekińskiej.
	deser	Banan, herbatnik BM.
Czwartek	śniadanie	Pieczyno BM pszenno-żytnie masło klarowane, szynka wieprzowa, rzodkiewka.
	obiad	Barszczyk czerwony BM z makronem BM. Makaron BM farfalle z sosem pomidorowym (pomidory bez skórki, oliwa z oliwek, czosnek, cebulka).
	deser	Kisiel z truskawkami, wafle suche.
Piątek	śniadanie	Kaszka jaglana na mleku kokosowym z cynamonem i masłem. Pieczywo BM pszenno-żytnie, masło, szynka, pasta drobiowa z suszonymi pomidorami w oleju słonecznikowym.
	obiad	Chłodni owocowy z makaronem BM. Kotleciki rybne, ziemniaki z koperkiem, marchewka puree.
	deser	Arbuz, chlebek ryżowy BM.

Kontakt:

Tel.: 693 150 413

e-mail : catering@food4kids.pl