

## Menu bezglutenowe

19-23 lipca 2021

Poniedziałek	śniadanie	Pieczywo BG, maselko, szynka wieprzowa, ser żółty, świeży ogórek
	obiad	Zupa pomidorowa z ryżem. Makaron BG z kapustą kiszoną gotowaną i duszoną cebulką z dodatkiem boczku.
	deser	Arbuz, chlebek ryżowy.
Wtorek	śniadanie	Pieczywo BG, maselko, szyneczka drobiowa BG, pomidor. Kasza jaglana z olejem kokosowym, i suszonymi owocami z dodatkiem soli kamiennej.
	obiad	Rosół z makaronem BG. Kurczak z ryżem curry, fasolka szparagowa.
	deser	Chrupki kukurydziane, banan.
Środa	śniadanie	Pieczywo BG, masło, ser żółty, szynka z indyka. Czerwona papryka świeża.
	obiad	Zupa jarzynowa BG z zieloną pietruszką. Makaron farfalle z sosem pomidorowym (pomidory bez skórki, oliwa z oliwek, czosnek, cebulka, tarty ser a'la parmezan).
	deser	Budyń waniliowy BG z syropem owocowym, chrupki kukurydziane.
Czwartek	śniadanie	Pieczywo BG, maselko, szynka wieprzowa, serek twarogowy, dżem wiśniowy, pomidor.
	obiad	Kapuśniak BG z białej kapusty. Sznycełki BG drobiowe, ziemniaki z koperkiem, groszek z marchewką.
	deser	Jogurt naturalny zmiksowany z miodem, malinami i truskawkami. Chlebek ryżowy.
Piątek	śniadanie	Pieczywo BG maselko, parówka z ketchupem BG, ser żółty, rzodkiewka.
	obiad	Chłodnik owocowy z makaronem BG. Klopsiki rybne, ziemniaki z koperkiem, surówka z młodej kapusty.
	deser	Jabłko, herbatniki BG.

Kontakt:

Tel.: 693 150 413

e-mail : catering@food4kids.pl