

## Menu bezmleczne

12-16 lipca 2021

Poniedziałek	śniadanie	Pieczywo żytnie na zakwasie , masło klarowane, powidła śliwkowe szynka wieprzowa, ogórek świeży.
	obiad	Barszczyk czerwony BM z makaronem BM. Warzywa w sosie curry z mleczkiem kokosowym, ryż gotowany.
	deser	Owoc, chlebek ryżowy.
Wtorek	śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie, masło klarowane, pasta drobiowa z suszonymi pomidorami w oleju słonecznikowym, polędwica sopocka, pomidor.
	obiad	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką BM. Gulasz z mięsa wieprzowego z warzywami, kasza jęczmienna.
	deser	Banan, biszkopty BM.
Środa	śniadanie	Kakao na mleku kokosowym. Pieczywo pszenno-żytnie , masło klarowane, dżem owocowy, rzodkiewka
	obiad	Rosół z makaronem BM. Pulpeciki wieprzowe z sosem pomidorowym BM z warzywami, makaron BM.
	deser	Truskawki, chrupki kukurydziane.
Czwartek	śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie, masło klarowane, pieczeń szefa kuchni BM, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, papryka czerwona .
	obiad	Zupa pomidorowa BM z makaronem BM. Kotlecik drobiowy, ziemniaki z koperkiem, surówka z młodej kapusty z ogórkiem kiszonym i koperkiem.
	deser	Musli (płatki owsiane, pestki słonecznika, rodzynki, morele , sliwki ) z mlekiem kokosowym i miodem.
Piątek	śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie, masło klarowane, parówka, ketchup, pomidor.
	obiad	Zupa ogórkowa BM. Pierogi BM z truskawkami okraszone masłem klarowanym.
	deser	Arbuz , herbatnik BM

Kontakt:

Tel.: 693 150 413

e-mail : catering@food4kids.pl