

Menu bezmleczne

19-23 lipca 2021

Poniedziałek	śniadanie	Pieczywo żytnie na zakwasie, masło klarowane, szynka wieprzowa, świeży ogórek.
	obiad	Zupa pomidorowa BM z ryżem. Makaron BM z kapustą kiszoną gotowaną i duszoną cebulką z dodatkiem boczku.
	deser	Arbuz, chlebek ryżowy.
Wtorek	śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie, masło klarowane, szyneczka drobiowa BM, pomidor, kaszka bulgur z olejem kokosowym, i suszonymi owocami z dodatkiem soli kamiennej.
	obiad	Rosół z makaronem BM. Kurczak z ryżem curry BM , fasolka szparagowa.
	deser	Chrupki kukurydziane, banan.
Środa	śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie , masło klarowane, szynka z indyka. Czerwona papryka świeża.
	obiad	Zupa krupnik BM z zieloną pietruszką. Makaron BM z sosem pomidorowym (pomidory bez skórki, oliwa z oliwek, czosnek, cebulka, tarty).
	deser	Budyń waniliowy na mleku kokosowym z syropem owocowym, wafle suche.
Czwartek	śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie, masło klarowane, szynka wieprzowa , dżem wiśniowy, pomidor.
	obiad	Kapuśniak z białej kapusty BM. Sznycelki drobiowe BM, ziemniaki z koperkiem, marchewka z groszkiem.
	deser	Shake z mleczkiem kokosowym, zmiksowany z miodem, malinami i truskawkami. Chlebek ryżowy.
Piątek	śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie, masło klarowane, parówka, ketchup, rzodkiewka.
	obiad	Chłodnik owocowy z makaronem BM. Klopsiki rybne , ziemniaki z koperkiem, surówka z młodej kapusty.
	deser	Jabłko, herbatnik MB.

Kontakt:

Tel.: 693 150 413

e-mail : catering@food4kids.pl