

## Menu bezglutenowe

23-27 sierpnia 2021

Poniedziałek	śniadanie	Pieczyczo BG, maselko, szynka wieprzowa, ser żółty, rzodkiewka.
	obiad	Zupa pomidorowa z ryżem. Makaron BG z kapustą kiszoną gotowaną i duszoną cebulką z dodatkiem boczku.
	deser	Arbuz, chlebek ryżowy.
Wtorek	śniadanie	Pieczyczo BG, maselko, szyneczka drobiowa BG, pomidor. Kasza jaglana z olejem kokosowym, i suszonymi owocami z dodatkiem soli kamiennej.
	obiad	Rosół z makaronem BG. Kurczak w sosie BG z porem i marchewką, ryż gotowany.
	deser	Chrupki kukurydziane, banan.
Środa	śniadanie	Pieczyczo BG, masło, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, 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	Kakao na mleku. Pieczyczo BG, maselko, szynka wieprzowa, serek twarogowy, dżem wiśniowy, pomidor.
	obiad	Kapuśniak BG z białej kapusty. Kotlecik mielony wieprzowy, ziemniaki z koperkiem, groszek z marchewką.
	deser	Jogurt naturalny zmiksowany z miodem, malinami i truskawkami. Chlebek ryżowy.
Piątek	śniadanie	Pieczyczo BG maselko, pasta z czerwonej soczewicy z marchewką i duszoną cebulką z ziarnami sezamu, szynka, ogórek zielony.
	obiad	Zupa jarzynowa BG z koperkiem. Naleśniki BG z owocami.
	deser	Borówki amerykańskie, herbatniki BG.

Kontakt:

Tel.: 693 150 413

e-mail : catering@food4kids.pl