

Menu bezmleczne

9-13 sierpnia 2021

Poniedziałek	śniadanie	Pieczywo BM żytnie na zakwasie, masło klarowane, powidła śliwkowe, pomidor
	obiad	Zupa jarzynowa BM z koperkiem, Makaron BM z sosem bolońskim BM.
	deser	Chlebek prasowany BM, jabłko.
Wtorek	śniadanie	Ryż na mleku kokosowym zapiekany z jabłkami i cynamonem . Pieczywo BM pszenno-żytnie, masło klarowane, szynka z indyka, papryka
	obiad	Rosół z makaronem BM. Kotlet mielony , ziemniaki z koperkiem, surówka młodej kapusty.
	deser	Chrupki kukurydziane, arbuz.
Środa	śniadanie	Pieczywo BM pszenno-żytnie, masło klarowane, szynka wieprzowa, rzodkiewka, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, rzodkiewka.
	obiad	Zupa pomidorowa BM z makaronem BM Łazanki BM z kapustą kiszoną gotowaną z dodatkiem boczku.
	deser	Budyń waniliowy na mleku kokosowym z syropem owocowym, wafle suche.
Czwartek	śniadanie	Pieczywo BM pszenno-żytnie, masło klarowane, pasztet szefa kuchni, pomidor.
	obiad	Zupa fasolowa BM. Kurczak w sosie potrawkowym BM, ryż, marchewka z groszkiem.
	deser	Banan, herbatnik BM
Piątek	śniadanie	Pieczywo BM pszenno-żytnie masło klarowane, pasta rybna, szynka wieprzowa, zielony ogórek.
	obiad	Zupa krupnik BM Pierogi BM z truskawkami.
	deser	Herbatnik BM, gruszka.

Kontakt:

Tel.: 693 150 413

e-mail : catering@food4kids.pl