

## Menu bezmleczne

27.09-01.10.2021

<b>Poniedziałek</b>	<b>śniadanie</b>	Pieczywo żytnie na zakwasie, masło klarowane, szynka wieprzowa, rzodkiewka.
	<b>obiad</b>	Zupa pomidorowa BM z ryżem. Makaron BM z kapustą kiszoną gotowaną i duszoną cebulką z dodatkiem boczku.
	<b>deser</b>	Arbuz, chlebek ryżowy.
<b>Wtorek</b>	<b>śniadanie</b>	Pieczywo pszenno-żytnie, masło klarowane, szyneczka drobiowa BM, pomidor, kaszka bulgur z olejem kokosowym, i suszonymi owocami z dodatkiem soli kamiennej.
	<b>obiad</b>	Kapuśniak z białej kapusty BM. Kotlecik mielony wieprzowy, ziemniaki z koperkiem, marchewka z groszkiem .
	<b>deser</b>	Chrupki kukurydziane, banan.
<b>Środa</b>	<b>śniadanie</b>	Pieczywo pszenno-żytnie , masło klarowane, pasta dyniowa z suszonymi pomidorami, szynka z indyka. Czerwona papryka świeża.
	<b>obiad</b>	Zupa krupnik BM z zieloną pietruszką. Makaron BM z sosem pomidorowym (pomidory bez skórki, oliwa z oliwek, czosnek, cebulka, tarty).
	<b>deser</b>	Jabłko, wafle suche.
<b>Czwartek</b>	<b>śniadanie</b>	Kakao na mleku kokosowym. Pieczywo pszenno-żytnie, masło klarowane, szynka wieprzowa , dżem wiśniowy, pomidor.
	<b>obiad</b>	Rosolnik z kaszą manną i makaronem BM. Kurczak w sosie BM z pora i marchewki, ryż gotowany.
	<b>deser</b>	Borówki amerykańskie, herbatnik MB.
<b>Piątek</b>	<b>śniadanie</b>	Pieczywo pszenno-żytnie, masło klarowane, pasta z soczewicy , marchewki z duszoną cebulką , szynka, ogórek zielony.
	<b>obiad</b>	Zupa jarzynowa BM. Kotlecik rybny, ziemniaki z koperkiem, surówka z kiszonej kapusty z marchewką.
	<b>deser</b>	Shake z mleczkiem koksowym, zmiksowany z miodem, malinami i truskawkami. Chlebek ryżowy.

Kontakt:

Tel.: 693 150 413

e-mail : catering@food4kids.pl