

Menu BM/BG

11-15 lipca 2022

Poniedziałek	śniadanie	Pieczycywo mieszane/ BG z masłem, szynka, dżem wiśniowy 100%, świeże warzywa, kietki rzodkiewki.
	obiad	Zupa jarzynowa [9] Kukurydziane spaghetti po bolońsku z soczewicą i groszkiem
	deser	Jabłko, wafelek ryżowy.
Wtorek	śniadanie	Pieczycywo mieszane/ BG z masłem, szynka wieprzowa, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, pomidor, sałata.
	obiad	Rosół z makaronem kukurydzianym [9] Kurczaczki w kukurydzianej panierce z ziemniaczkami puree. Surówka z białej kapusty z natką pietruszki. [3].
	deser	Mus owocowy z brzoskwinia, chrupki kukurydziane.
Środa	śniadanie	Pieczycywo bezglutenowe z masłem, szynka drobiowa, pomidorowa pasta z makreli, pomidor, ogórek kiszony. [4]
	obiad	Zupa fasolowa [9] Pancakes z musem owocowym i bezmleczną czekoladą własnej produkcji [3]
	deser	Banan, herbatnik BG
Czwartek	śniadanie	Pieczycywo bezglutenowe z masłem, pasta z pieczonego kurczaka, szynka drobiowa, papryka czerwona, ogórek.
	obiad	Zupa ogórkowa [9] Pulpeciki z indyka w sosie własnym z kaszą jaglaną i gotowaną marchewką. [3]
	deser	Ciasto zebra kukurydziane [3]
Piątek	śniadanie	Pieczycywo bezglutenowe z miodem i powidłami.
	obiad	Krem z soczewicy i pomidorów z grzankami własnej produkcji [9] Kostka z dorsza z warzywami po grecku z ryżem parabolicznym. [3,4]
	deser	Arbuz, wafelek ryżowy

Kontakt:

Tel.: 693 150 413

e-mail : catering@food4kids.pl