

Menu BM/BG

21-25 listopada 2022

| | | |
|--------------|-----------|---|
| Poniedziałek | śniadanie | Pieczycywo mieszane / BG z masłem klarowanym, szynka, dżem truskawkowy 100%, świeże warzywa. |
| | obiad | Jarzynowa z soczewicą [9] Kasza gryczana z gulaszem wieprzowym z marchewką, surówka z białej kapusty z koperkiem z olejem z pestek dyni. |
| | deser | Koktajl z owocami leśnymi, wafelek ryżowy. |
| Wtorek | śniadanie | Pieczycywo mieszane / BG z masłem klarowanym, szynka wieprzowa, pastą jajeczną z natką pietruszki, pomidor, sałata. [3] |
| | obiad | Pomidorowa z ryżem [9] Kąski uda z kurczaka w sosie potrawkowym z ryżem brązowym, groszek z marchewką. |
| | deser | Jabłko, chrupki kukurydziane. |
| Środa | śniadanie | Pieczycywo mieszane / BG z masłem klarowanym, szynka drobiowa, pomidorowa pasta z soczewicy, ogórek kiszony, papryka czerwona. |
| | obiad | Kapuśniak z ziemniaczkami [9] Makaron kukurydziany z musem brzoskwinowym. |
| | deser | Bezglutenowy bananowiec [3] |
| Czwartek | śniadanie | Pieczycywo mieszane /BG z masłem klarowanym, szynka drobiowa, pomidor, ogórek. |
| | obiad | Krem z warzyw białych [9] Burgery wieprzowo-marchewkowe w sosie koperkowym z puree ziemniaczanym, surówka z buraczków z jabłkiem. [3] |
| | deser | Budyń waniliowy własnej produkcji na mleku roślinnym. Herbatnik BGM |
| Piątek | śniadanie | Pieczycywo mieszane / BG z kremem czekoladowym z avocado (własnej produkcji) i miodem. [5] |
| | obiad | Barszcz z makaronem kukurydzianym [9] Kotleciki z morszczuka w panierce z puree ziemniaczanym z surówką z kapusty kiszonej i olejem z ostropestu. [3,4] |
| | deser | Kisiel pomarańczowy. Pieczywo ryżowe. |

Kontakt:

Tel.: 693 150 413

e-mail : catering@food4kids.pl