

Menu z zastosowaniem mleka roślinnego PONIEDZIAŁEK 12.02.2018

ŚNIADANIE: - Pieczywo mieszane z masłem roślinnym z szynką wieprzową i ogórkiem konserwowym + herbata z syropem malinowym

ALERGENY: gluten

ZUPA: - Jarzynowa

ALERGENY: seler

II DANIE: - Spaghetti bolońskie z mięsem wieprzowym + kompot

ALERGENY: gluten

PODWIECZOREK: - Jogurt owocowy własnej produkcji na bazie mleka roślinnego

ALERGENY:

WTOREK 13.02.2018

ŚNIADANIE: - Kiełbaski drobiowe 100% mięsa bez MOM i fosforanów + Kajzerka z masłem roślinnym + herbata z cytryną

ALERGENY: gluten

ZUPA: - Żurek śląski z białą kiełbasą (zupa parówkowa) ☺

ALERGENY: seler, gluten

II DANIE: - Kluski leniwe + mus owocowy + kompot

ALERGENY: jaja

PODWIECZOREK: - Czerwona pomarańcza

ALERGENY:

ŚRODA 13.02.2018

ŚNIADANIE: - Płatki kukurydziane miodowe z mlekiem roślinnym + kromeczka pełnoziarnista z masłem roślinnym i szynką drobiową + herbata

ALERGENY: gluten

ZUPA: - Krem pomidorowo paprykowy z grzankami

ALERGENY: seler, gluten

II DANIE: - Filet z kurczaka w słodkiej panierce sezamowej + ziemniaczki puree + biała kapusta zasmażana z koperkiem + kompot

ALERGENY: gluten, jaja, sezam

PODWIECZOREK: - Swojskie ciasto drożdżowe z kruszonką

ALERGENY: gluten

CZWARTEK 14.02.2018

ŚNIADANIE: - Pieczywo mieszane z masłem roślinnym i z mieloną tyrolską + herbata z cytryną

ALERGENY: gluten

ZUPA: - Ziemniaczanka

ALERGENY: seler

II DANIE: - Rumszyk wieprzowy klasyczny + kasza gryczana biała z lekkim sosem + surówka z buraczków + kompot

ALERGENY: gluten

PODWIECZOREK: - Banan

ALERGENY:

PIĄTEK 15.02.2018

ŚNIADANIE: - Bułeczki pszenne z masłem roślinnym i z polędwicą z indyka + herbata z sok. malin.

ALERGENY: gluten

ZUPA: - Rosół z kaczuszki francuskiej z makaronem

ALERGENY: seler, gluten

II DANIE: - Filet z Miruny w panierce klasycznej + puree + surówka z białej kapusty + kompot

ALERGENY: gluten, jaja, ryba

PODWIECZOREK: - Ciasteczka bezglutenowe i bez laktozy

ALERGENY: