



SMAKOWITE MENU 3-7.07.2023 PÓŁKOLONIE

	MENU
PONIEDZIAŁEK	<ol style="list-style-type: none">1. Obiad: zupa kalafiorowa (350ml)7,9,2. pierogi z mięsem i kapustą polane omastą z cebulki i boczku (4 sztuki)1,3, domowy kompot owocowy (200ml)3. Podwieczerek: Szarlotka (50gr) 1,3,7
WTOREK	<ol style="list-style-type: none">1. Obiad: krupnik z kaszą jęczmienną i natką pietruszki na wywarze mięsno – warzywnym (350ml) 9,2. fusilli z kurczakiem w sosie śmietanowo – ziołowym z suszonymi pomidorami (250 ml) 1,3,7, domowy kompot owocowy (200ml)3. Podwieczerek: ciasto drożdżowe z rodzynekami (50g)1,3,7, owoc (50g)
ŚRODA	<ol style="list-style-type: none">1. Obiad: zalewajka z jajkiem i kielbaską (350ml) 1,3,7,9,2. puszyste naleśniki z twarogiem i musem truskawkowym (2 sztuki)1,3,7, domowy kompot owocowy (200ml)3. Podwieczerek: jogurt owocowy (150ml)7, pałki kukurydziane
CZWARTEK	<ol style="list-style-type: none">1. Obiad: rosół z makaronem na wywarze z kaczką (350ml)1,3,9,2. gulasz wieprzowo - warzywny z kaszą jęczmienną (250g) 9, domowy kompot owocowy (200ml)3. Podwieczerek: kajmak (1,3,7), owoc (50g)
PIĄTEK	<ol style="list-style-type: none">1. Obiad: zupa pomidorowa z ryżem (350ml) 7,9,2. miruna w cytrynowej panierce (80g)1,3,4, ziemniaki młode gotowane z wody z koperkiem (150g), surówka z kapusty kiszzonej (80g), domowy kompot owocowy (200ml)3. Podwieczerek: baton crunchy, owoc (50g)

Dieta bezglutenowa/bezmleczna: zupy niezabielane, sosy niezabielane i niezagęszczane, makaron bezglutenowy, kotlet grilowany bez panierki, podwieczorki: mus owocowy, świeże owoce, wafle ryżowe, pałki kukurydziane.

Legenda – alergenzy:

1 – zboża zawierające gluten

3 – jaja i produkty pochodne

4 – ryby

7 – mleko i produkty pochodne łącznie z laktozą

9 - seler