

Menu Tradycyjne na Tydzień 14-19,04

Poniedziałek 14,04

Granola czekoladowa z bakaliami i jogurtem malinowym(1,7,8,12)
Owoce pieczone z orzechami(8)
Pulpety drobiowe w sosie koperkowym, ryż, kapusta biała z ogórkiem świeżym(7)
Hummus z pomidora i papryki pieczonej z krakersami(1)
Zupa pomidorowa(9)

Wtorek 15,04

Jajko faszerowane papryką pieczywem i warzywami(1,3,7)
Sałatka owocowa z miętą
Makaron w sosie śmietanowym z brokułem i warzywami(1,7,9)
Ciasto jagodowe(1,3,7)
Paszteciki szpinakowe z dipem chrzanowym(1,7)

Środa 16,04

Naleśniki waniliowe z serkiem czekoladowym i owocami(1,3,7)
Smoothie melonowo -jabłkowe z chia(7)
Stek wieprzowy z cebulką, pure ziemniaczane, surówka z buraczków(7)
Frytki warzywne(9)
Tortilla warzywno -pieczarkowa z dipem czosnkowym(1,7)

Czwartek 17,04

Pasta z łososia wędzonego z pieczywem i warzywami(1,4,7)
Budyń z wiórkami czekoladowymi(7)
Gulasz z szynki z warzywami, kasza bulgur i surówką z czerwonej kapusty(1)
Sałatka z pieczonego buraka z fetą(7)
Zupa meksykańska(1,9)

Piątek 18,04

Mus warzywny, pieczywo i warzywa(1,7,9)
Kisiel z jabłkiem
Pstrąg pieczony w sosie cytrynowym z ziemniakami opiekany i ogórkiem kiszonym(4)
Panna cotta kawowa(1,7)
Placki ziemniaczane z gzikiem ziołowo -ogórkowym(3,7)

Sobota 19,04

Mozzarella z pomidorem i pieczywem(1,7)
Koktajl pomidorowy
Udko pieczone w piecu z ryżem z warzywami, mizeria z ogórka(7,9)
Galaretka z jogurtem i płatkami migdałowymi(7,8)
Sałatka mix sałat z fetą i oliwkami(7)

Lista najważniejszych alergenów pokarmowych prezentuje się następująco:

1. GLUTEN
2. SKORUPIAKI i produkty pochodne
3. JAJA i produkty pochodne
4. RYBY i produkty pochodne
5. ORZESZKI ZIEMNE (arachidowe) i produkty pochodne
6. SOJA i produkty pochodne
7. MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. ORZECHY
9. SELER i produkty pochodne
10. GORCZYCA i produkty pochodne
11. NASIONA SEZAMU i produkty pochodne
12. DWUTLENEK SIARKI
13. ŁUBIN i produkty pochodne
14. MIĘCZAKI i produkty pochodne