

Menu

BEZMLECZNE

Poniedziałek 16.03

Śniadanie: Herbata, pieczywo mieszane /1/, masło roślinne, domowa szynka z indyka /6,9/, ogórek, płatki granola z mlekiem roślinnym /1/

Zupa: Krupnik /1,9/

Obiad: Devolay drobiowy w panierce kukurydzianej, ziemniaki tłuczone, tarta marchewka, woda/ kompot

Deser: Sernik na zimno waniliowy, melon

Podwieczorek: Bułka graham z szynką gotowaną i kiełkami /1,6,9/

Wtorek 17.03

Śniadanie: Herbata owocowa, pieczywo mieszane /1/, masło roślinne, domowy schab pieczony /6,9/, pasta jajeczna /3/, sałata, marchewka

Zupa: Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym /1,3,9/

Obiad: Kotlecik mielony w sosie koperkowy, mix kasz /1/, buraczki, woda/ kompot

Deser: Koktajl bananowo -malinowy, paluszki grissini z oliwą z oliwek /1/, mandarynka

Podwieczorek: Bułka bezmleczna /1/, banan

Środa 18.03

Śniadanie: Herbata ziołowa, pieczywo mieszane /1/, masło roślinne, szynka gotowana /6,9/, pomidor, paryżanka na mleku wegańskim

Zupa: Barszcz z warzywami zabelany /9/

Obiad: Makaron spaghetti z sosem pomidorowym i warzywami /1/, woda/ kompot

Deser: Domowe ciasteczka „oreo” /1,3/, banan

Podwieczorek: Kanapka z szynką i papryką /1,6,9/

Czwartek 19.03

Śniadanie: Kawa zbożowa z mlekiem, pieczywo mieszane /1/, masło roślinne, ser biały roślinny, sałatka warzywna z kaszą bulgur /1/, sałata, ogórek

Zupa: Krem pomidorowy z grzankami /1,9/

Obiad: Kluseczki ziemniaczane z sosem waniliowym, sałatka owocowa, woda/ kompot

Deser: Kaszka manna /1/, jabłko

Podwieczorek: Koktajl owocowy, pałeczki kukurydziane

Piątek 20.03

Śniadanie: Herbata ziołowa, pieczywo mieszane /1/, masło roślinne, szynka z indyka /6,9/, papryka, płatki kukurydziane z mlekiem owsianym

Zupa: Kalafiorowa z warzywami /9/

Obiad: Miruna panierowana /1,4/, purée ziemniaczane, surówka z kiszoną kapustą, woda/ kompot

Deser: Croissant bezmleczny /1/, banan

Podwieczorek: Bułka z dynią /1/, ser żółty roślinny, ogórek

