

24 lat doświadczenia w cateringu



Gastro Team- Zdrowe żywienie twoich dzieci

email: wiola@gastroteam.pl



Menu dla Szkoły Podstawowej nr 322

data	śniadanie	obiad	bezmleczna/bezglutenowa	WEGE/BEZ RYBY	podwieczorek
PONIEDZIAŁEK 15.04.2024	kawa inka na mleku pieczywo mieszane masło sałata szynka drobiowa (70% mięsa) pomidor	zupa kapuśniak pierogi z mięsem z duszoną cebulką kapusta czerwona/ mix warzywny kompot/ herbata pomarańczowa	zupa kapuśniak pierogi z mięsem z duszoną cebulką kapusta czerwona/ mix warzywny kompot/ herbata pomarańczowa	piezogi z serem	kielbaski w cieście kruchym pieczywo mieszane sałatka warzywna herbata owocowa
	alergeny 1,7, 10,11	alergeny 1,3,7,9,10,12,13			
WTOREK 16.04.2024	zacierki na mleku pieczywo mieszane masło pomidor herbata miętowa szynka (70% mięsa)	krem warzywny kurczak w sosie Alfredo makaron penne sałata z sosem /kalafor z masełkiem kompot/woda z miętą i cytryną	krem warzywny kurczak w sosie alfredo makaron penne bezglutenowe sałata z sosem / kalafor kompot/woda z miętą i cytryną	sos z tofu makaron penne	ucierane ciasto ze śliwkami sok pomarańczowy
	alergeny 1,7, 10,11	alergeny 1,3,7,9,10,12,13			alergeny 1,3,7,9,10
ŚRODA 17.04.2024	kakao naturalne pieczywo mieszane masło sałatka jarzynowa(marchew,piertuszk, groszek,jabłko,jajko,ogorek kiszony) wędlna drobiowa	rosół z makaronem kotlet schabowy ziemniaki buraczki zasmażane /surówka z pakusty pekińskiej kompot/woda pomarańczowa	rosół z makaronem kotlet schabowy ziemniaki buraczki zasmażane /surówka z pakusty pekińskiej kompot/woda pomarańczowa	placuszki z cukinii	deser jogurtowy z owocami na spodzie z ciasta biszkoptowego herbata
	alergeny 1,7, 10,11	alergeny 1,3,7,9,10,12,13			alergeny 1,3,7,9,10
CZWARTEK 18.04.2024	kluski lane na mleku pieczywo mieszane masło sałata ser żółty papryka	zupa z soczewicy pulpeciki z sosem kasza bulgur mix sałat ze śmietaną / marchew mini z masełkiem kompot/ woda z cytryną i miodem	zupa z soczewicy pulpeciki z sosem kasza jaglana mix sałat z winegret / marchew mini z masełkiem kompot/ woda z cytryną i miodem	klopsiki z kalafiora	tosty hawajskie (szynka,serżółty, ananas) sok warzywny (100%) marchew, brzoskwinia, banan
	alergeny 1,7, 10,11	alergeny 1,3,7,9,10,12,13			alergeny 1,3,7,9,10
PIĄTEK 19.04.2024	plátky ryżowe z malinami pieczywo mieszane masło sałata pasta jajeczna ze szczypiorkiem ogórek	pomidorowa z lanym ciastem filet rybny z sosem greckim ziemniaki surówka z kiszanej kapusty/ brokuł kompot/ herbata owocowa	pomidorowa z lanym ciastem filet rybny panierowany B/G z sosem greckim ziemniaki surówka z kiszanej kapusty/ brokuł kompot/ herbata owocowa	kotlet jajeczny	kisiel z owocami herbatnik
	alergeny 1,7, 10,11	alergeny 1,3,7,9,10,12,13,4			alergeny 1,3,9,10

Jadłospis przygotowała Wioletta Zimochocka zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 24 czerwca 2015 roku i po zmianie z dnia 26 lipca 2016.

Do obiadu podawane sa owoce sezonowe