

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
	płatki ryżowe na mleku pieczywo mieszane sałata/pomidor/ masło polędwica drobiowa (70% mięsa) herbata z sokiem	ogórkowa kluski leniwe marchew z brzoskwiniami woda z miętą/ kompot	ogórkowa bez śmietany kopytka z sosem marchew z brzoskwiniami woda z miętą/ kompot	ogórkowa kluski leniwe marchew z brzoskwiniami woda z miętą/ kompot	kiełbaski na ciepło z warzywami herbata z cytryną
PONIEDZIAŁEK 29.04.2024	alergeny 1,3,6,7,11	alergeny 1,3,6,7,9			alergeny 13,6,7
	zacierki na mleku pieczywo mieszane masło sałatka z pomidorów z serem mozzarella / szynka wieprzowa herbata miętowa	barszcz czerwony pałeczka z kurczaka pieczona ryż surówka z dodatkiem pora / fasolka szparagowa z masełkiem i tarta bułką kompot/woda smakowa	barszcz czerwony pałeczka z kurczaka pieczona ryż surówka z dodatkiem pora / fasolka szparagowa z masełkiem i tarta bułką bezglutenową kompot/woda smakowa	kotlety kalafiorowe	koktajl owocowy biszopciki
WTOREK 30.04.2024	alergeny 1,7, 10,11	alergeny 1,3,7,9,10,12,13			alergeny 1,3,7,9,10

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