



MENU Przedszkole Tyniec Mały

data	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 03.03	Kasza manna na mleku 200ml Chleb pszenno - żytni 30g z masłem 4g, sałata 10g, ser żółty 20g, ogórek, oliwki, szczypior 30g Herbata z cytryną 150 ml	Zupa krem z dyni z ryżem 250ml Pene w sosie śmietankowo – jarzynowym z kawałkami kurczaka 220g Kompot z truskawek 150ml	Bułka maślana 30g Banan Jagody, maliny w syropie do picia 150ml
Wtorek 04.03	Chleb ze słonecznikiem 60g z masłem 8g, szynka krakowska sucha 20g, ogórek kiszony, szczypior 30g Sałata ,10g Kakao na mleku 150 ml	Zupa krem brokułowo – serowy z grzankami 250ml Puree ziemniaczane 100g Pierś pieczona z kaczki 60g Surówka z buraczków 80g Kompot z czarnej porzeczki 150 ml	Wafelek ryżowy Mus z jabłek, banana i czarnej porzeczki 100 ml Herbata miętowa 150ml
Środa „popielcowa” 05.03	Kajzerka 50g z masłem 4g Pasta z makreli z papryką i kiszonym ogórkiem 50g Herbata z cytryną 150ml	Krupnik z kaszy kuskus 250ml Pampuchy drożdżowe 200g JABŁKO Orzechy włoskie 5g Shake malinowo - jagodowy 150 ml	Frytki z ziemniaków i bataów 150g Bawarka – 150 ml
Czwartek 06.03	Chleb graham 60g z masłem 8g, sałata 10 g, schab pieczony 20g, pomidor, szczypior 30g Suszone śliwki, morele 5g Kawa zbożowa na mleku 150ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 250g Kasza gryczana 100g Gulasz wieprzowy z warzywami 60g/30ml Surówka z kiszonej kapusty 80g Kompot z wiśni 150 ml	Bułka drożdżowa z serem własnego wypieku Mandarynka Herbata z cytryną 150ml
Piątek 07.03	Musli własnego wyrobu na mleku 200ml Bułka weka 30g w jajku na maśle ze szczypiorkiem, rzodkiewka 30g Herbata z owoców leśnych 150 ml	Zupa wiedeńska z kalafiolem i kaszą manną 250ml Ziemniaki z koperkiem 100g Miruna nowozelandzka w panierce 80g Surówka z modrej kapusty z żurawiną 80g Kompot z truskawek 150ml	Podpłomyk bezcukrowy Panna cotta z musem malinowym 100ml Herbata z malin 150 ml

*Zastrzegamy sobie prawo do zmian w jadłospisie

*Substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zaznaczono wg załącznika II Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej L 304/43. W ZSP w kuchni używa się: **zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy**. Każda potrawa może zawierać wyżej wymienione alergeny.