

MENU ZSP w Tyńcu Małym



DATA	OBIAD
Poniedziałek 11.05	ZUPA KREM Z ZIEŁONEGO GROSZKU 300ML KURCZAK W SOSIE CURRY Z WARZYWAMI 200G RYŻ 150G ORZECHY ŁASKOWE 5G KOMPOT Z JABŁEK I WIŚNI 150ML
Wtorek 12.05	ŻUREK Z ZIEMNIAKAMI, JAJKIEM I KIEŁBASĄ 300ML MAKARON Z PESTO BAZYLIOWYM, BESZAMELEM, POMIDORAMI SUSZONYMI I MOZZARELLĄ MINI 280G MELON KOMPOT WIELOOWOCOWY 150ML
Środa 13.05	ZUPA WIEDEŃSKA Z KALAFIEM I KASZĄ MANNĄ 300ML A'LA GOŁĄBKI Z MIĘSEM W SOSIE POMIDOROWYM 120G/30ML PUREE ZIEMNIACZANE 150G MARCHEWKA Z GROSZKIEM 100G KOMPOT TRUSKAWKOWY 150 ML
Czwartek 14.05	ZUPA PIECZARKOWA Z KASZĄ KUSKUS 300ML NUGGETSY Z KURCZAKA W PANIERCE 80G PUREE ZIEMNIACZANE 150G SAŁATA LODOWA Z JOGURTEM I SZCZYPIORKIEM 100G KOMPOT Z CZARNEJ PORZECZKI 150ML
Piątek 15.05	WŁOSKA ZUPA „MINISTRONE” 300ML HALIBUT W PANIERCE 100G ZIEMNIAKI PIECZONE 150G SURÓWKA Z PORA, JABŁKA I MARCHEWKI 100G SOK „MULTIWITAMINA” 150ML

*Zastrzegamy sobie prawo do zmian w jadłospisie *Substancje i produkty powodujące alergię 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.