

MENU ZSP w Tyńcu Małym



DATA	OBIAD
Poniedziałek 18.05	ZUPA GRYSIKOWA NA ROSOLE 300ML PUREE ZIEMNIACZANE 150G JAJO SADZONE BROKUŁ I KALAFIOR NA PARZE Z DIPEM CZOSNKOWYM 100G ORZECHY LASKOWE 5G KOMPOT Z MALIN 150ML
Wtorek 19.05	AUSTRALIJSKA KREMOWA ZUPA CUKINIOWA 300ML GULASZ WOŁOWY Z WARZYWAMI 80G/30ML KASZA JĘCZMIENNA PĘCZAK 150G SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY 100G KOMPOT Z WIŚNI 150ML
Środa 20.05	ZUPA GYROS Z KURCZAKIEM 300ML MAKARON Z SEREM 280G TRUSKAWKI CHIPSY Z JABŁEK – 18G KOMPOT WIELOOWOCOWY 150ML
Czwartek 21.05	ZUPA JARZYNOWA Z CZERWONĄ SOCZEWICĄ 300ML KASZA GRYCZANA 150G PIERŚ PIECZONA Z KACZKI 80G/30ML SURÓWKA Z BURACZKÓW 100G KOMPOT Z CZARNEJ PORZECZKI 150ML
Piątek 22.05	ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 300ML POLĘDWICA Z DORSZA W PANIERCE 100G PUREE ZIEMNIACZANE 150G MIZERIA 100G SOK TŁOCZONY „MARCHEWKOWE POLE” 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.