

MENU ZSP w Tyńcu Małym



DATA	OBIAD
Poniedziałek 02.06	BARSZCZ CZERWONY Z ZIEMNIAKAMI 300ML RYŻ Z JABŁKAMI I BITĄ ŚMIETANĄ 280G SMOOTHIE JOGURTOWO – MALINOWO - JAGODOWE 150 ML
Wtorek 03.06	ZUPA JARZYNOWA Z KUSKUSEM NA ROSOLE 300ML PUREE ZIEMNIACZANE 150G SZTUKA MIĘSA W SOSIE 80G/30ML SURÓWKA Z PORA, JABŁKA I MARCHEWKI 100G KOMPOT Z WIŚNI 150 ML
Środa 04.06	ZUPA KREM Z DYNI Z RYŻEM 300ML PENNE W SOSIE ŚMIETANKOWO – JARZYNOWYM Z KAWAŁKAMI KURCZAKA 280G ORZECHY WŁOSKIE 5G KOMPOT Z TRUSKAWEK 150ML
Czwartek 05.06	KAPUŚNIAK Z ZIEMNIAKAMI 300G KASZA GRYCZANA 150G PIERŚ PIECZONA Z KACZKI 100G SURÓWKA Z KALAREPY, JABŁEK I SZCZYPIONIORKU 100G KOMPOT Z CZARNEJ PORZECZKI 150 ML
Piątek 06.06	KRUPNIK Z KASZY KUSKUS 300ML ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM 150G HALIBUT W PANIERCE 100G SURÓWKA Z MODREJ KAPUSTY Z ŻURAWINĄ 100G SOK POMARAŃCZOWY 150ML

*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. Alergeny oznaczono **pogrubioną czcionką***