

MENU ZSP w Tyńcu Małym

DATA	OBIAD
Poniedziałek 05.05	ZUPA JARZYNOWA Z KUSKUSEM NA ROSOLE 300ML MAKARON Z TUŃCZYKIEM 250G BANAN KOMPOT Z WIŚNI 150 ML
Wtorek 06.05	ZUPA BRUKSELKOWA Z ZIEMNIAKAMI 300ML KASZA GRYCZANA 150G GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI 80G/30G KOŁOROWE WARZYWA W STYLU RUSTYKALNYM NA CIEPŁO 100G KOMPOT Z CZERWONEJ PORZECZKI 150 ML
Środa 07.05	KRUPNIK Z KASZY JĘCZMIENNEJ NA ROSOLE 250ML PUREE ZIEMNIACZANE 100G PAŁKA Z KURCZAKA BROKUŁ I KALAFIOR NA PARZE Z DIPEM CZOSNKOWYM 80G ORZECHY WŁOSKIE 5G KOMPOT Z JABŁEK I GRUSZEK 150 ML
Czwartek 08.05	ZUPA FASOŁOWA Z ZIEMNIAKAMI 300ML KASZA KUSKUS 150G RAGU Z INDYKA 80G/30G MARCHEWKA BABY 100G KOMPOT Z CZARNEJ PORZECZKI 150 ML
Piątek 09.05	ZUPA KREM Z ZIELONEGO GROSZKU Z GRZANKAMI 300ML PUREE ZIEMNIACZANE 150G POLĘDWICA Z DORSZA W PANIERCE 100G SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY Z MARCHEWKĄ 100G SOK TŁOCZONY „POMARAŃCZOWA KRAINA” 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*