

MENU ZSP w Tyńcu Małym

DATA	OBIAD
Poniedziałek 13.01	ZUPA JARZYNOWA Z CZERWONĄ SOCZEWICĄ 300ML RYŻ 150G GYROS Z KURCZAKA Z DIPEM CZOSNKOWYM 80G MARCHEWKA PARYSKA Z BOBEM I KOLENDRĄ 100G KOMPOT WIELOOWOCOWY 150 ML
Wtorek 14.01	ZUPA BRUKSELKOWA Z KASZA JAGLANĄ I ZIEMNIAKAMI 300 ML ŁAZANKI 280G ORZECHY: PISTACJE, WŁOSKIE, NERKOWCA KOMPOT Z TRUSKAWEK 150 ML
Środa 15.01	ZUPA RYŻOWA NA ROSOLE 300ML KOTLET POŻARSKI 80 G PUREE ZIEMNIACZANE 150G MIZERIA 100G KOMPOT Z WIŚNI 150 ML
Czwartek 16.01	ZUPA KREM BROKUŁOWO – SEROWY Z GRZANKAMI 300 ML SPAGHETTI BOLOGNESE Z PARMEZANEM 280G MANDARYNKA KOMPOT Z CZARNEJ PORZECZKI 150 ML
Piątek 17.01	KRUPNIK Z KASZY KUSKUS 300ML PUREE ZIEMNIACZANE 150G PALUSZKI RYBNE 100G SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ 100G SOK TŁOCZONY: „NIEŻŁE ZIÓŁKO” 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***