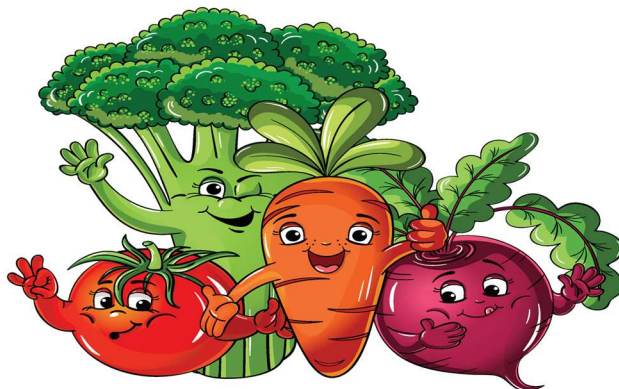


MENU ZSP w Tyńcu Małym



DATA	OBIAD
Poniedziałek 14.04	MAROKAŃSKA ZUPA POMIDOROWA Z CIECIERZYCĄ I KASZĄ KUSKUS 300ML MAKARON Z SEREM 250G BRZOSKWINIE, ANANAS 10G KOKTAJL JOGURTOWO – MALINOWO - JAGODOWY 150ML
Wtorek 15.04	BARSZCZ BIAŁY Z ZIEMNIAKAMI I JAJKIEM 300ML KASZA JAGLANA 150G GULASZ WOŁOWY 80G/30ML SURÓWKA Z BURACZKÓW 80G KOMPOT Z MANGO I ANANASA 150 ML
Środa 16.04	ROSÓŁ Z MAKARONEM 300ML PUREE ZIEMNIACZANE 150G A LA GOŁĄBK I Z MIĘSEM W SOSIE POMIDOROWYM 150G/30ML MARCHEWKA Z GROSZKIEM 100G POMARAŃCZA SOK JABŁKOWY 150 ML
Czwartek 17.04	ZUPA BROKUŁOWA Z KASZĄ KUSKUS 300ML GNOCCHI 250G PESTO BAZYLIOWE 10G KOMPOT Z WIŚNI 150 ML
Piątek 18.04	ZUPA JARZYNOWA Z KASZĄ MANNĄ 300ML PALUSZKI RYBNE 150 G PUREE ZIEMNIACZANE 150G SURÓWKA Z OGÓRKA KISZONEGO I MARCHEWKI 100G KOMPOT Z JABŁEK 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*