

# MENU ZSP w Tyńcu Małym



DATA	OBIAD
Poniedziałek 16.12	ZUPA OGÓRKOWA Z ZIEMNIAKAMI 300ML RYŻ 150G JESIENNY KOCIOŁEK Z MIĘSEM 80G/30G MIX SAŁAT Z RZODKIEWKĄ, WINEGRED I SŁONECZNIKIEM 100G <b>JABŁKO</b> KOMPOT OWOCOWY 150 ML
Wtorek 17.12	ZUPA MEKSYKAŃSKA Z INDYKIEM 300ML PAMPUCHY DROŻDŻOWE – 4 SZT. ORZECHY LASKOWE JOGURT NATURALNY Z MALINAMI I JAGODAMI 150ML
Środa 18.12	ZUPA BROKUŁOWA Z KASZĄ KUSKUS 300 ML GNOCCHI 150G GYROS Z KURCZAKA Z DIPEM CZOSNKOWYM 90G KOLOROWE WARZYWA W STYLU ŚRÓDZIEMNOMORSKIM 100G <b>BANAN</b> KOMPOT Z MANGO I ANANASA 150 ML
Czwartek 19.12	ZUPA PIECZARKOWA ZE SPATZLAMI 300ML PUREE ZIEMNIACZANE 100G GOŁĄBKI Z MIĘSEM W SOSIE POMIDOROWYM 120G MARCHEWKA PARYSKA Z BOBEM 100G CZEKOLADA GORZKA Z MIGDAŁAMI Z OKIENKIEM 100 G KOMPOT Z WIŚNI 150 ML
Piątek 20.12	<b>WIGILIA SZKOLNA</b> PIEROGI RUSKIE 220G Z CEBULKĄ BARSZCZ ŚWIĄTECZNY 200 ML

\*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\*