

MENU ZSP w Tyńcu Małym



DATA	OBIAD
Poniedziałek 18.11	ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM 300ML BIGOS Z KISZONEJ I ŚWIEŻEJ KAPUSTY Z KIEŁBASKĄ 250G KAJZERKA – ½ SZT. SOK POMARAŃCZOWY 150 ML
Wtorek 19.11	ZUPA JARZYNOWA Z KUSKUSEM NA ROSOLE 300ML PUREE ZIEMNIACZANE 150G JAJO SADZONE MIX SAŁAT Z RZODKIEWKĄ, WINEGRED I SŁONECZNIKIEM 100G ORZECHY NERKOWCA, PINI KOMPOT Z WIŚNI 150 ML
Środa 20.11	ZUPA WIEDEŃSKA Z KALAFIOREM 300 ML PIEROGI RUSKIE Z KLEKSEM JOGURTU 220 G MARCHEWKA BABY Z MASŁEM 100G BANAN KOMPOT Z JABŁEK Z CYNAMONEM 150 ML
Czwartek 21.11	ZUPA GROCHOWA Z ZIEMNIAKAMI 250ML RYŻ 150G KOLOROWE WARZYWA W STYLU ŚRÓDZIEMNOMORSKIM 100G GYROS Z KURCZAKA Z DIPEM CZOSNKOWYM 80G KOMPOT Z CZERWONEJ PORZECZKI 150 ML
Piątek 22.11	ZUPA KREM Z ZIELONEGO GROSZKU Z GRZANKAMI 300ML PUREE ZIEMNIACZANE 150G ŁOSOŚ PIECZONY 100G SURÓWKA „COLESŁAW” 100G SOK TŁOCZONY „ZŁOTY SKARB” 150ML

*Zastrzegamy sobie prawo do zmian w jadłospisie *Substancje i produkty powodujące alergię 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*