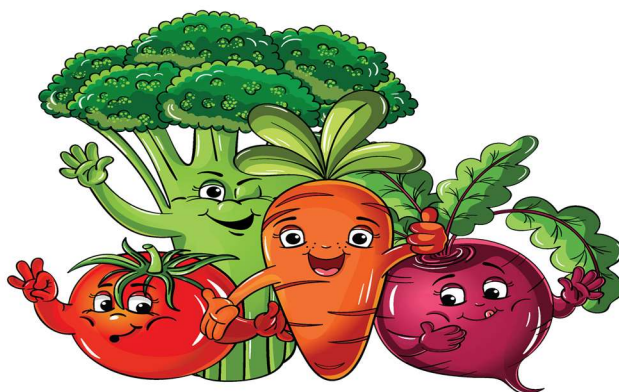


MENU ZSP w Tyńcu Małym



DATA	OBIAD
Poniedziałek 20.01	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
Wtorek 21.01	ZUPA PIECZARKOWA Z KASZĄ JAGLANĄ 300 ML PUREE ZIEMNIACZANE 150G RAGU Z INDYKA 80G/30G BROKUŁ I KALAFIOR NA PARZE Z DIPEM CZOSNKOWYM 80G SOK POMARAŃCZOWY 150 ML
Środa 22.01	ZUPA KREM O SMAKU PIZZY Z RYŻEM 300ML PIEROGI RUSKIE 220 G SURÓWKA Z MARCHEWKI I JABŁKA 100G BANAN KOMPOT Z JABŁEK Z CYNAMONEM 150 ML
Czwartek 23.01	ZUPA GROCHOWA Z ZIEMNIAKAMI 300ML RYŻ 150G GULASZ WOŁOWY Z WARZYWAMI 80G/30ML KOLOROWE WARZYWA W STYLU ŚRÓDZIEMNOMORSKIM 80G KOMPOT Z CZERWONEJ PORZECZKI 150 ML
Piątek 24.01	ZUPA KREM Z ZIELONEGO GROSZKU Z GRZANKAMI 300ML PUREE ZIEMNIACZANE 150G ŁOSOŚ PIECZONY 100G SURÓWKA „COLESŁAW” 100G KOMPOT Z TRUSKAWEK 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*