

MENU ZSP w Tyńcu Małym

DATA	OBIAD
Poniedziałek Wielkanocny 21.04	
Wtorek 22.04	ZUPA OGÓRKOWA Z KASZA JAGLANĄ 300ML JAJA SADZONE PUREE ZIEMNIACZANE 150G SURÓWKA Z SELERA I JABŁKA 100G ORZECHY WŁOSKIE 5G KOMPOT WIELOOWOCOWY 150ML
Środa 23.04	ZUPA SZCZAWIOWO – SZPINAKOWA Z JAJKIEM I KASZĄ JĘCZMIENNĄ 300ML NALEŚNIKI Z SEREM – 220G JABŁKO SOK POMARAŃCZOWY 150 ML
Czwartek 24.04	ZUPA GROCHOWA Z ZIEMNIAKAMI 300 ML POLĘDWICZKI W SOSIE WŁASNYM 80G/30ML MIX KASZ: GRYCZANA, JĘCZMIENNA, JAGLANA 150G SURÓWKA Z OGÓRKA KISZONEGO I MARCHEWKI 100G KOMPOT Z CZARNEJ PORZECZKI 150ML
Piątek 25.04	ZUPA JARZYNOWA Z BRUKSELKĄ I KASZĄ JAGLANĄ 300ML PUREE ZIEMNIACZANE 150G DORSZ 100G KOŁOROWE WARZYWA W STYLU RUSTYKALNYM NA CIEPŁO 100G SOK TŁOCZONY „ELIKSIR ELFÓW” 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***