

MENU ZSP w Tyńcu Małym



DATA	OBIAD
Poniedziałek 25.11	ZUPA BRUKSELKOWA Z KASZĄ KUSKUS I ZIEMNIAKAMI 300ML GNOCCHI Z PESTO BAZYLIOWYM, ORZECHAMI WŁOSKIMI I PARMEZANEM 220G SURÓWKA Z MARCHEWKI I JABŁKA 100G KOMPOT Z MALIN I JAGÓD 150 ML
Wtorek 26.11	BARSCZ BIAŁY Z ZIEMNIAKAMI I JAJKIEM 300 ML KASZA BULGUR 150G KLOPSY W SOSIE KOPERKOWYM 80G/30ML SURÓWKA Z BURACZKÓW 100G KOMPOT Z MANGO I ANANASA 150 ML
Środa 27.11	MAROKAŃSKA ZUPA POMIDOROWA Z CIECIERZYCĄ I KASZĄ KUSKUS 300ML MAKARON Z SEREM 280G JABŁKO KOKTAJL JOGURTOWO – TRUSKAWKOWY 150 ML
Czwartek 28.11	ZUPA KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z RYŻEM 300ML PUREE ZIEMNIACZANE 150G KOTLET SCHABOWY 80G MIZERIA 100G KOMPOT Z WIŚNI 150 ML
Piątek 29.11	ZUPA JARZYNOWA Z KASZĄ MANNA 300ML HALIBUT W PANIERCE 100G PUREE ZIEMNIACZANE 150G MARCHEWKA PARYSKA Z BOBEM I KOLENDRA 100G KOMPOT ZE ŚLIWEK 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*