

MENU ZSP w Tyńcu Małym



DATA	OBIAD
Poniedziałek 26.05	ZUPA OGÓRKOWA Z KASZĄ JAGLANĄ 300ML PUREE ZIEMNIACZANE 150G JAJA SADZONE MARCHEWKA BABY 10G ORZECHY WŁOSKIE SOK Z CZARNEJ PORZECZKI 150 ML
Wtorek 27.05	ZUPA PIECZARKOWA Z KASZĄ KUSKUS 300 ML PUREE ZIEMNIACZANE 150G GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI 80G/30G SURÓWKA Z BURACZKÓW 100G SOK POMARAŃCZOWY 150 ML
Środa 28.05	ZUPA KREM Z KUKURYDZY Z RYŻEM 300ML LASSAGNE 250G ARBUZ – 1 KAWAŁEK KOMPOT Z JABŁEK I GRUSZEK 150 ML
Czwartek 29.05	ZUPA MEKSYKAŃSKA Z INDYKIEM 300ML PUREE ZIEMNIACZANE 100G A LA GOŁĄBKI Z MIĘSEM W SOSIE POMIDOROWYM 150G POMIDORKI KOKTAJLOWE 50G KOMPOT Z CZERWONEJ PORZECZKI 150 ML
Piątek 30.05	ZUPA WIEDEŃSKA Z KALAFIOREM I KASZĄ MANNĄ 300ML PUREE ZIEMNIACZANE 150G POŁĘDWICA Z DORSZA W PANIERCE 100G SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY 100G SOK TŁOCZONY „PYŁEK” 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*