

MENU ZSP w Tyńcu Małym



DATA	OBIAD
Poniedziałek 09.12	ZUPA JARZYNOWA Z KUSKUSEM NA ROSOLE 300ML PUREE ZIEMNIACZANE 150G JAJO SADZONE SURÓWKA Z KALAREPY, JABŁEK I SZCZYPIORKU 100G ORZECHY WŁOSKIE KOMPOT WIELOOWOCOWY 150 ML
Wtorek 10.12	ZUPA BRUKSELKOWA Z KASZA JAGLANĄ I ZIEMNIAKAMI 300ML ŁAZANKI 250G KOMPOT Z TRUSKAWEK 150 ML
Środa 11.12	ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM 300ML KOTLET POŻARSKI 80G PUREE ZIEMNIACZANE 150G POMIDORY Z JOGURTEM 100G KOMPOT Z WIŚNI 150 ML
Czwartek 12.12	KRUPNIK Z KASZY JĘCZMIENNEJ NA ROSOLE 300 ML SPAGHETTI BOLOGNESE Z PARMEZANEM 250G MANDARYNKA KOMPOT Z CZARNEJ PORZECZKI 150 ML
Piątek 13.12	ZUPA FASOLOWA Z ZIEMNIAKAMI 300ML RYŻ 150G STRIPSY Z DORSZA 100G KOLOROWE WARZYWA „TERASSO” 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*