

MENU PRZEDSZKOLE 14 - 18 wrzesień

PONIEDZIAŁEK 14.09	
ŚNIADANIE	
<u>MENU STANDARD</u>	Kiełbaska drobiowa na ciepło, pomidor, awokado, masło, chleb pełnoziarnisty, szczypiorek; herbata owocowa bez cukru <i>Alergeny: gorczyca, gluten, mleko i jego pochodne</i>
<u>D. INDYWIDUALNA (bezmleczna/ bezjajeczna/ bez przypraw/ bez orzechów)</u>	Kiełbaska drobiowa na ciepło, pomidor, awokado, chleb pełnoziarnisty, szczypiorek, herbata owocowa bez cukru <i>Alergeny: gorczyca, gluten,</i>
<u>D. WEGAŃSKA</u>	Wege kiełbaska na ciepło, pomidor, awokado, masło roślinne, chleb pełnoziarnisty, szczypiorek, herbata owocowa bez cukru <i>Alergeny:gluten,</i>
<u>D. WEGETARIAŃSKA</u>	Wege kiełbaska na ciepło, pomidor, awokado, masło roślinne, chleb pełnoziarnisty, szczypiorek, herbata owocowa bez cukru <i>Alergeny:gluten,</i>

OBIAD/ PODWIECZOREK			
	ZUPA (250 ml)	II DANIE:	PODWIECZOREK
<u>MENU STANDARD</u>	Zupa serowa z ziemniakami (250ml) <i>Alergeny: seler, mleko i jego pochodne</i>	Leczo z papryką, cukinią i kiełbasą (180g), pieczywo <i>Alergeny: gluten, gorczyca</i>	Wafle ryżowe, skyr z owocami <i>Alergeny: mleko i jego pochodne,</i>
<u>D. INDYWIDUALNA (bezmleczna/ bezjajeczna/ bez przypraw/ bez orzechów)</u>	Krem z czerwonych warzyw z grzankami <i>Alergeny: seler, gluten</i>	Leczo z papryką, cukinią i tofu, pieczywo <i>Alergeny: gluten</i>	Wafle ryżowe, mus owocowy <i>Alergeny:</i>
<u>D. WEGAŃSKA</u>	Krem z czerwonych warzyw na jarskim wywarze z grzankami <i>Alergeny: seler, gluten</i>	Leczo z papryką, cukinią i tofu, pieczywo <i>Alergeny: gluten</i>	Wafle ryżowe, mus owocowy <i>Alergeny: gluten</i>
<u>D. WEGETARIAŃSKA</u>	Krem z czerwonych warzyw na jarskim wywarze z grzankami <i>Alergeny: seler, gluten</i>	Leczo z papryką, cukinią i tofu, pieczywo <i>Alergeny: gluten</i>	Wafle ryżowe, skyr z owocami <i>Alergeny: mleko i jego pochodne,</i>

WTOREK 15.09	
ŚNIADANIE	
<u>MENU STANDARD</u>	Pasta twarogowo - jajeczna ze szczypiorkiem, bułka grahamka, ogórek kiszony, herbata czarna z cytryną bez cukru
	<i>Alergeny: jajo, mleko i jego pochodne, gluten</i>
<u>D. INDYWIDUALNA (bezmleczna/ bezjajeczna/ bez przypraw/ bez orzechów)</u>	Pasta z białej fasoli ze szczypiorkiem, bułka grahamka, ogórek kiszony, herbata czarna z cytryną bez cukru
	<i>Alergeny: gluten</i>
<u>D. WEGAŃSKA</u>	Pasta z białej fasoli ze szczypiorkiem, bułka grahamka, ogórek kiszony, herbata czarna z cytryną bez cukru
	<i>Alergeny: gluten</i>
<u>D. WEGETARIAŃSKA</u>	Pasta z białej fasoli ze szczypiorkiem, bułka grahamka, ogórek kiszony, herbata czarna z cytryną bez cukru
	<i>Alergeny: gluten</i>

OBIAD/ PODWIECZOREK			
	ZUPA (250 ml)	II DANIE:	PODWIECZOREK
<u>MENU STANDARD</u>	Krupnik na kaszy bulgur z warzywami i mięsem drobiowym (250 ml)	Pierogi z jagodami z jogurtem greckim (6 szt.)	Tosty razowe z serem i szynką
	<i>Alergeny: seler, gluten,</i>	<i>Alergeny: gluten, mleko i jego pochodne</i>	<i>Alergeny: gluten, mleko i jego pochodne</i>
<u>D. INDYWIDUALNA (bezmleczna/ bezjajeczna/ bez przypraw/ bez orzechów)</u>	Krupnik na kaszy bulgur z warzywami i mięsem drobiowym (250 ml)	Pierogi z jagodami i jogurtem wegańskim (6 szt.)	Tosty razowe z szynką i serem wegańskim
	<i>Alergeny: seler, gluten,</i>	<i>Alergeny: gluten</i>	<i>Alergeny: gluten,</i>
<u>D. WEGAŃSKA</u>	Wege krupnik z kaszy bulgur z warzywami	Pierogi z jagodami i jogurtem wegańskim (6 szt.)	Tosty razowe z pieczarkami i serem wegańskim
	<i>Alergeny: seler, gluten</i>	<i>Alergeny: gluten</i>	<i>Alergeny: gluten</i>
<u>D. WEGETARIAŃSKA</u>	Wege krupnik z kaszy bulgur z warzywami	Pierogi z jagodami z jogurtem greckim (6 szt.)	Tosty razowe z pieczarkami i serem wegańskim
	<i>Alergeny: seler, gluten</i>	<i>Alergeny: gluten, mleko i jego pochodne</i>	<i>Alergeny: gluten,</i>

ŚRODA 16.09	
ŚNIADANIE	
<u>MENU STANDARD</u>	Szynka z indyka, hummus, chleb ze słonecznikiem, ogórek zielony, sałata; kakao bez cukru <i>Alergeny: gluten, mleko i jego pochodne</i>
<u>D. INDYWIDUALNA (bezmleczna/ bezjajeczna/ bez przypraw/ bez orzechów)</u>	Szynka z indyka, hummus, chleb ze słonecznikiem, ogórek zielony, sałata; kakao na mleku roślinnym bez cukru <i>Alergeny: gluten</i>
<u>D. WEGAŃSKA</u>	Wędzone tofu, hummus, chleb ze słonecznikiem, ogórek zielony, sałata, kakao na mleku roślinnym bez cukru <i>Alergeny: gluten</i>
<u>D. WEGETARIAŃSKA</u>	Wędzone tofu, hummus, chleb ze słonecznikiem, ogórek zielony, sałata, kakao na mleku roślinnym bez cukru <i>Alergeny: gluten</i>

OBIAD/ PODWIECZOREK			
	ZUPA (250 ml)	II DANIE:	PODWIECZOREK
<u>MENU STANDARD</u>	Pomidorowa na jarskim wywarze z ryżem (250 ml) <i>Alergeny: seler, mleko i jego pochodne</i>	Kotlet mielony (70g), ziemniaki (100g), buraczki tarte (60g) <i>Alergeny: jajo, gluten,</i>	Ciasto marchewkowe z polewą <i>Alergeny: jajo, gluten, mleko i jego pochodne</i>
<u>D. INDYWIDUALNA (bezmleczna/ bezjajeczna/ bez przypraw/ bez orzechów)</u>	Pomidorowa na jarskim wywarze ze śmietaną wegańską z ryżem <i>Alergeny: seler,</i>	Kotlet mielony bez jaja (70g), ziemniaki (100g), buraczki tarte (60g) <i>Alergeny: gluten,</i>	Jabłko zapiekane z konfiturą <i>Alergeny:</i>
<u>D. WEGAŃSKA</u>	Pomidorowa na jarskim wywarze ze śmietaną wegańską z ryżem <i>Alergeny: seler,</i>	Kotlet z kaszy gryczanej i pieczarek bez jaja (70g), ziemniaki (100g), buraczki tarte (60g) <i>Alergeny: gluten,</i>	Jabłko zapiekane z konfiturą <i>Alergeny:</i>
<u>D. WEGETARIAŃSKA</u>	Pomidorowa na jarskim wywarze z ryżem <i>Alergeny: seler, mleko i jego pochodne</i>	Kotlet z kaszy gryczanej i pieczarek bez jaja (70g), ziemniaki (100g), buraczki tarte (60g) <i>Alergeny: gluten,</i>	Ciasto marchewkowe z polewą <i>Alergeny: jajo, gluten, mleko i jego pochodne</i>

CZWARTEK 17.09	
ŚNIADANIE	
<u>MENU STANDARD</u>	Domowy pieczony pasztet z kaczką, słupki papryki, rzodkiewka, chleb żytni; kawa inka bez cukru
	<i>Alergeny: jajo, gluten, mleko i jego pochodne</i>
<u>D. INDYWIDUALNA (bezmleczna/ bezjajeczna/ bez przypraw/ bez orzechów)</u>	Pasztet z cukinii bez jaja, słupki papryki, rzodkiewka, chleb żytni, kawa inka na mleku roślinnym bez cukru
	<i>Alergeny: gluten</i>
<u>D. WEGAŃSKA</u>	Pasztet z cukinii bez jaja, słupki papryki, rzodkiewka, chleb żytni, kawa inka na mleku roślinnym bez cukru
	<i>Alergeny: gluten</i>
<u>D. WEGETARIAŃSKA</u>	Pasztet z cukinii, słupki papryki, rzodkiewka, chleb żytni, kawa inka bez cukru
	<i>Alergeny: gluten</i>

OBIAD/ PODWIECZOREK			
	ZUPA (250 ml)	II DANIE:	PODWIECZOREK
<u>MENU STANDARD</u>	Zupa dyniowo - marchewkowa na mleku kokosowym z pieczoną ciecierzycą	Sznycel wegański (70g), ziemniaki (100g), sałatka z kapusty pekińskiej z pomidorem i ogórkiem (60g)	Kisiel z tartym jabłkiem
	<i>Alergeny: seler,</i>	<i>Alergeny: gluten,</i>	<i>Alergeny:</i>
<u>D. INDYWIDUALNA (bezmleczna/ bezjajeczna/ bez przypraw/ bez orzechów)</u>	Zupa dyniowo - marchewkowa na mleku kokosowym bez ciecierzycy	Sznycel wegański (70g), ziemniaki (100g), sałatka z kapusty pekińskiej z pomidorem i ogórkiem (60g)	Kisiel z tartym jabłkiem
	<i>Alergeny: seler,</i>	<i>Alergeny: gluten</i>	<i>Alergeny:</i>
<u>D. WEGAŃSKA</u>	Zupa dyniowo - marchewkowa na mleku kokosowymz pieczoną ciecierzycą	Sznycel wegański (70g), ziemniaki (100g), sałatka z kapusty pekińskiej z pomidorem i ogórkiem (60g)	Kisiel z tartym jabłkiem
	<i>Alergeny: seler,</i>	<i>Alergeny: gluten</i>	<i>Alergeny:</i>
<u>D. WEGETARIAŃSKA</u>	Zupa dyniowo - marchewkowa na mleku kokosowymz pieczoną ciecierzycą	Sznycel wegański (70g), ziemniaki (100g), sałatka z kapusty pekińskiej z pomidorem i ogórkiem (60g)	Kisiel z tartym jabłkiem
	<i>Alergeny: seler,</i>	<i>Alergeny: gluten,</i>	<i>Alergeny: mleko i jego pochodne, gluten, jajo</i>

PIĄTEK 18.09	
ŚNIADANIE	
<u>MENU STANDARD</u>	Płatki kukurydziane z suszonymi owocami, mleko 2%; rogal, konfitura śliwkowa, herbata miętowa <i>Alergeny: gluten, mleko i jego pochodne</i>
<u>D. INDYWIDUALNA (bezmleczna/ bezjajeczna/ bez przypraw/ bez orzechów)</u>	Płatki kukurydziane z suszonymi owocami, mleko roślinne; chleb, konfitura śliwkowa, herbata miętowa <i>Alergeny:gluten</i>
<u>D. WEGAŃSKA</u>	Płatki kukurydziane z suszonymi owocami, mleko roślinne; chleb, konfitura śliwkowa, herbata miętowa <i>Alergeny: gluten</i>
<u>D. WEGETARIAŃSKA</u>	Płatki kukurydziane z suszonymi owocami, mleko 2%; rogal, konfitura śliwkowa, herbata miętowa <i>Alergeny: gluten, mleko i jego pochodne</i>

OBIAD/ PODWIECZOREK			
	ZUPA (250 ml)	II DANIE:	PODWIECZOREK
<u>MENU STANDARD</u>	Krem z cukinii na jarskim wywarze z grzankami ziołowymi (250 ml) <i>Alergeny: seler, gluten</i>	Nugetsy rybne (70g), ziemniaki (100g), surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem (60g) <i>Alergeny: ryba, gluten, jajo,</i>	Śliwki <i>Alergeny:</i>
<u>D. INDYWIDUALNA (bezmleczna/ bezjajeczna/ bez przypraw/ bez orzechów)</u>	Krem z cukinii na jarskim wywarze z grzankami ziołowymi (250 ml) <i>Alergeny: seler, gluten</i>	Filet z łososia z pieca (70g), ziemniaki (100g), surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem (60g) <i>Alergeny: ryba,</i>	Bez zmian <i>Alergeny:</i>
<u>D. WEGAŃSKA</u>	Krem z cukinii na jarskim wywarze z grzankami ziołowymi (250 ml) <i>Alergeny: seler, gluten</i>	Pieczony seler a`la ryba po grecku (80g), ziemniaki (100g), surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem (60g) <i>Alergeny: gluten, seler</i>	Bez zmian <i>Alergeny:</i>
<u>D. WEGETARIAŃSKA</u>	Krem z cukinii na jarskim wywarze z grzankami ziołowymi (250 ml) <i>Alergeny: seler, gluten</i>	Pieczony seler a`la ryba po grecku (80g), ziemniaki (100g), surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem (60g) <i>Alergeny: gluten, seler</i>	Bez zmian <i>Alergeny:</i>