

PONIEDZIAŁEK 06/ 11/ 17r.

Zupa z zielonych warzyw z ryżem i ziel. pietruszką
(fasolka szparagowa, groszek, brokuły, szpinak)
Spaghetti bolognese z mięsem wp/ woł.

Owoc jabłko

Alergeny; gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko



WTOREK 07/ 11/ 17r.

Zupa pomidorowa z zacierką, warzywami i ziel.
Klopsiki szwedzkie w ciemnym sosie pieczeniowym, kasza pęczak
Surówka z białej kapusty, św. ogórka, kukurydzy i ziel. pietruszki

Owoc arbuz

Alergeny; gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko



ŚRODA 08/ 11/ 17r.

Zupa wiejska z warzywami, ziemniakami, mięso miel. wp. ziel. groszek i ziel. pietruszka
Naleśniki z twarogiem/ sos jogurtowy (osobno)

Mus owocowy banan/ jabłko 100 gram

Alergeny; gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko



CZWARTEK 09/ 11/ 17r.

Zupa krem z dyni z warzywami, ziemniakami i ziel. pietruszką
Pierś pieczona z indyka z sosem tzatziki, ziemniaki puree

Surówka z buraczków

Owoc melon św.

Alergeny; gorczyca, gluten, seler, jaja, mleko



PIĄTEK 10/ 11/ 17r.

Zupa jarzynowa z fasolką, brokułami, brukselką, kalafiozem, zacierką i ziel. pietr
Medalion z dorsza w sosie chrzanowo koperkowym, ziemniaki puree z ziel. koperkiem
Surówka z tartego kalafiora i marchewki

Ciastko jogurtowe z brzoskwinia (obniżona zaw. Cukru)

Alergeny; ryby, seler, jaja, gluten, mleko

UWAGI:

Z uwagi na dostępność oraz sezonowość niektórych produktów np. Owoce – podwieczorki dopuszcza się możliwość zmiany menu.

Gramatury wyliczone wg zapotrzebowania na energię dla przedszkolnej grupy wiekowej:

zupy do 300 ml/ os, Danie główne (skrobina od 80 do 120 gr/ os, mięso/ ryba od 60 do 80 gr/ os, surówka od 90 do 120gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 130 gr/ os, sosy do 10 gr/ os, deser 50 gr do 200 gr/ os

PONIEDZIAŁEK 13/ 11/ 17r.

Zupa kalafiorowa zacierką, warzywami i ziel. pietruszką
Potrawka z kurczaka z mięsem duszonym, warzywami i brązowym ryżem
Surówka colesław
Owoc jabłko

Alergeny: gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko



WTOREK 14/ 11/ 17r.

Zupa ogórkowa z ziemniakami, warzywami i ziel. pietr.
Złocista pierś panierowana z kurczaka z ziemniakami puree,
Surówka z marchewki i brzoskwini
Owoc gruszka

Alergeny: gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko



ŚRODA 15/ 11/ 17r.

Zupa krupnik z ziemniakami, warzywami i ziel. pietr.
Pierogi z twarogiem i jagodami/ sos jogurtowy (osobno)
Owoc banan

Alergeny: gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko



CZWARTEK 16/ 11/ 17r.

Zupa barszcz zabieleny z warzywami, ziemniakami i ziel. pietruszką
Kotlecik zbójnicki w sosie letnim, kasza jagłana
(bakłazan, cukinia, seler, marchew, pietruszka korzeń, por)
Surówka z buraczków, Owoc melon

Alergeny: gorczyca, gluten, seler, jaja, mleko



PIĄTEK 17/ 11/ 17r.

Zupa rosół z zacierką z warzywami i ziel. pietruszką
Dorszyk pod pierzynką jesienną z warzywami ogrodowymi, ziemniaki puree z ziel.
koperkiem, Marchewka z groszkiem
Baton Sante Green Tree zbożowo czekoladowy

Alergeny: ryby, seler, jaja, gluten, mleko

UWAGI:

Z uwagi na dostępność oraz sezonowość niektórych produktów np. Owoce – podwieczorki dopuszcza się możliwość zmiany menu.

Gramatury wyliczone wg zapotrzebowania na energię dla przedszkolnej grupy wiekowej:

zupy do 300 ml/ os, Danie główne (skrobina od 80 do 120 gr/ os, mięso/ ryba od 60 do 80 gr/ os, surówka od 90 do 120gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 130 gr/ os, sosy do 10 gr/ os, deser 50 gr do 200 gr/ os

PONIEDZIAŁEK 20/ 11/ 17r.

Zupa pomidorowa z ryżem, warzywami i ziel. pietruszką
Kroket z mięsem, surówka z białej kapusty, ogórka, kukurydzy i ziel. pietruszki
Owoc jabłko

Alergeny; gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko



WTOREK 21/ 11/ 17r.

Zupa krem z dyni z warzywami, ziemniakami i ziel.
Gołąbek w sosie pomidorowym z ziemniakami puree
Owoc gruszka

Alergeny; gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko, soja



ŚRODA 22/ 11/ 17r.

Zupa gulaszowa z ziemniakami mięsem mielonym drobiowym warzywami i ziel. pietruszka
Racuchy z cukrem pudrem
Mus owocowy banan/ jabłko/ truskawka 100 gram

Alergeny; gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko



CZWARTEK 23/ 11/ 17r.

Zupa zacierka babuni na grysiku z warzywami i ziel. pietr.
Nuggetsy z kurczaka w sosie z tysiąca wysp z ziemniakami puree
Surówka z buraczków, owoc melon

Alergeny; gorczyca, gluten, seler, jaja, mleko



PIĄTEK 24/ 11/ 17r.

Zupa marchwianka z warzywami, ziemniakami i ziel. pietruszką
Kotlecik smażony z dorsza z ziemniaki puree z ziel. koperkiem
Surówka z tartego kalafiora i marchewki
Ciasto szarlotka (bez dodatku cukru.)

Alergeny; gorczyca, seler, gluten, ryby, mleko, jaja

UWAGI:

Z uwagi na dostępność oraz sezonowość niektórych produktów np. Owoce – podwieczorki dopuszcza się możliwość zmiany menu.

Gramatury wyliczone wg zapotrzebowania na energię dla przedszkolnej grupy wiekowej:

zupy do 300 ml/ os, Danie główne (skrobia od 80 do 120 gr/ os, mięso/ ryba od 60 do 80 gr/ os, surówka od 90 do 120gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 130 gr/ os, sosy do 10 gr/ os, deser 50 gr do 200 gr/ os

PONIEDZIAŁEK 27/ 11/ 17r.

Zupa koperkowa z ryżem, warzywami i ziel. pietruszką
Pierogi z mięsem z delikatną okrasą z cebulki, surówka colesław
Owoc jabłko

Alergeny; gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko



WTOREK 28/ 11/ 17r.

Zupa ogórkowa z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr.
Gulasz wp. z groszkiem i marchewką, kasza gryczana
Surówka z marchewki i brzoskwini, owoc gruszka

Alergeny; gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko



ŚRODA 29/ 11/ 17r.

Zupa węgierska bogracz z ziemniakami mięsem mielonym wp. warzywami i ziel. pietruszka
Kopytka w sosie pieczeniowym, pałka z kurczaka, fasolka szparagowa na parze
Owoc banan

Alergeny; gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko



CZWARTEK 30/ 11/ 17r.

Zupa rosół z makaronem, warzywami i ziel. pietr.
Kotlecik pożarski w sosie koperkowym, ziemniaki puree
Surówka z buraczków, owoc melon św.

Alergeny; gorczyca, gluten, seler, jaja, mleko



PIĄTEK 01/ 12/ 17r.

Zupa barszcz czerwony zabieleny z warzywami i ziel. pietruszką
Paluszki rybne, ziemniaki puree z ziel. koperkiem
Marchewka duszona

Chrupki kukurydziane o smaku czekoladowym/ SAN (bez dodatku cukru.)
Alergeny; ryby, guma guar, seler, jaja, gluten, mleko

UWAGI:

Z uwagi na dostępność oraz sezonowość niektórych produktów np. Owoce – podwieczorki dopuszcza się możliwość zmiany menu.

Gramatury wyliczone wg zapotrzebowania na energię dla przedszkolnej grupy wiekowej:

zupy do 300 ml/ os, Danie główne (skrobia od 80 do 120 gr/ os, mięso/ ryba od 60 do 80 gr/ os, surówka od 90 do 120gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 130 gr/ os, sosy do 10 gr/ os, deser 50 gr do 200 gr/ os