

MENU ZSP w Tyńcu Małym



DATA	OBIAD
Poniedziałek 12.05	ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM 300ML PUREE ZIEMNIACZANE 150G KOTLET SCHABOWY 80G MIZERIA 100G MELON – 1 KAWAŁEK KOMPOT WIELOOWOCOWY 150 ML
Wtorek 13.05	ZUPA PIECZARKOWA Z KASZĄ JAGLANĄ 300 ML BIGOS 280ML KAJZERKA – 1/2 SZT. KOMPOT Z WIŚNI 150 ML
Środa 14.05	MAROKAŃSKA ZUPA POMIDOROWA Z CIECIERZYCĄ I KASZĄ KUSKUS 300ML MAKARON Z PESTO BAZYLIOWYM, BESZAMELEM, POMIDORAMI SUSZONYMI I MOZZARELLĄ MINI 280G JABŁKO KOMPOT Z TRUSKAWEK 150 ML
Czwartek 15.05	ZUPA OGÓRKOWA Z ZIEMNIAKAMI 300ML KASZA GRYCZANA 150G KLOPSY W SOSIE KOPERKOWYM 80G/30ML SURÓWKA Z MARCHEWKI I JABŁKA 100G KOMPOT Z MANGO I ANANASA 150 ML
Piątek 16.05	ZUPA JARZYNOWA Z KASZĄ MANNĄ 300ML ŁOSOŚ PIECZONY 100G PUREE ZIEMNIACZANE 150G KOŁOROWE WARZYWA W STYLU RUSTYKALNYM NA CIEPŁO 100G KOMPOT MALINOWO - JAGODOWY 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*