



CATERING FOR KIDS



Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 19.07.2021	Zupa mleczna - manna, (mleko 1,5%, kasza manna) pieczywo mieszane, masło, wędlina – polędwica z piersi kurczaka, ogórek świeży, rzodkiewka, sałata Alergeny: 1, 7	Krupnik z ziemniakami (porcja mięsa wieprzowego, ziemniaki późne, kasza jęczmienna, pietruszka), Makaron z białym serem (makaron Lubella, ser biały i śmietana) Alergeny: 1, 3, 7	Kisiel owocowy na soku malinowym, owoc – banan Alergeny: 1,
Wtorek 20.07.2021	Pieczywo mieszane, jajko gotowane, ser żółty typu Gouda, masło, pomidor Alergeny: 1, 3, 7	Zupa pomidorowa z makaronem (porcja mięsa drobiowego i wołowego, włoszczyzna, makaron typu Lubella , śmietana do zupy 18%), pizza z kiełbaską, warzywami i serem mozzarella (jajka, mąka pszenna, olej, kiełbaska krakowska, bukiet warzyw, cebulka ser mozzarella) Alergeny: 1, 3, 7	Rogal drożdżowy z masłem, miodem lub dżemem truskawkowym niskosłodzonym, kakao – mleko 2%, marchewka do chrupania Alergeny: 1, 3, 7
Środa 21.07.2021	Zupa mleczna (mleko 2%) z makaronem (kluseczki gwiazdki), pieczywo mieszane, ogórek świeży, wędlinka – sucha żywiecka, masło Alergeny: 1, 3, 7	Zupa ogórkowa (porcja mięsa wieprzowego, wywar warzywny, ziemniaki późne, ogórki kiszane, śmietana 18%), udka pieczone, ziemniaki, mizeria (ziemniaki młode, mięso z kurczaka pieczone w piecu, świeże ogórki, śmietana 18%) Alergeny: 1, 7	Bułka kajzerka z twarogiem ze szczypiorkiem, pomidor Alergeny: 1, 3, 7
Czwartek 22.07.2021	Pieczywo, masło, wędlina polędwica sopocka, ser żółty typu gouda, sałata, pomidor Alergeny: 1, 3, 7	Żurek z jajkiem i kiełbaską (zaczyn z mąki żytniej, kiełbaska cesarska, jajka, śmietana do zupy 18%), makaron w sosie szpinakowym (makaron rurki typu Lubella, szpinak mrożony, ser typu Feta) Alergeny: 1, 7	Maślanka truskawkowa, ciastko ryżowe, arbuż Alergeny: 7
Piątek 23.07.2021	Płatki kukurydziane na mleku 2%, pieczywo mieszane, masło, dżem truskawkowy niskosłodzony Alergeny: 1, 7	Zupa szczawiowa a'la krem z grzankami (wywar mięsno warzywny, ziemniaki późne, świeży szczaw), ziemniaczki, paluszki rybne z dorsza, surówka ze świeżej kapusty (ziemniaki późne, świeża kapusta, marchewka, cebula, olej) Alergeny: 1, 3, 4	Kanapka wiosenna (sałata, pomidor, ogórek, rzodkiewka, szczypiorek), maślanka Alergeny: 1, 3, 7

Do śniadania podajemy herbatę, do obiadu- kompot wieloowocowy/herbatkę owocowo- ziołową/wodę mineralną. Ponadto woda mineralna podawana jest bez ograniczeń. Przyprawy używane do przygotowania posiłków, to: pieprz, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, kminek, majeranek, tymianek, bazylija, zioła prowansalskie, papryka słodka, imbir, cynamon.



CATERING FOR KIDS



Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 26.07.2021	Płatki kukurydziane na mleku, pieczywo, masło, dżem, pomidor, ogórek świeży Alergeny: 1, 7	Zupa fasolowa z ziemniaczkami (wywar mięsno warzywny, ziemniaki późne, grochowe), ryż z jabłkiem (ryż biały długoziarnisty, jabłko pieczone) alergeny: 1,	Budyń śmietankowy (mleko 1,5%, budyń w proszku), owoc - jabłko Alergeny: 1, 7
Wtorek 27.07.2021	kanapeczki z twarożkiem i szczypiorkiem, masło, pomidor, ogórek świeży, sałata, wędlinka drobiowa (z indyka) Alergeny: 1, 7	Zupa kalafiorowa (wywar mięsno warzywny, ziemniaki późne, kalafior świeży), ziemniaki, kotlet drobiowy w panierce, surówka mizeria (ziemniaki późne, pierś z kurczaka w panierce, świeże ogórki, jogurt naturalny) Alergeny: 1, 3, 7	Pączki serowe, kakao (mleko 2%, kakao w proszku), owoc - banan Alergeny: 1, 3, 7
Środa 28.07.2021	Płatki owsiane na mleku (mleko 1,5%), pieczywo mieszane, masło, dżem truskawkowy, ser żółty, pomidor Alergeny: 1, 7	Zupa jarzynowa (wywar mięsno warzywny, ziemniaki późne, bukiet warzyw mrożonych), placki ziemniaczane (ziemniaki młode, jajka, mąka) marchewka do chrupania Alergeny: 1, 3, 7	Kanapeczki z twarożkiem na słodko, owoc - jabłko Alergeny: 1, 7
Czwartek 29.07.2021	Pieczywo, masło, wędlinka – kiełbasa żywiecka, ser żółty, sałata, pomidor Alergeny 1, 3, 7	Zupa zalewajka (zaczyn z mąki żytniej, ziemniaki późne, śmietana 18%) spaghetti (makaron rurki Lubella, mięso wieprzowe, sos pomidorowy, warzywa) Alergeny: 1, 7	Gofry z bitą śmietaną i truskawkami (mleko, jajka, mąka, śmietana kremówka 36%, truskawki Alergeny: 1, 3, 7
Piątek 30.07.2021	Płatki kukurydziane na mleku (mleko 1,5%, płatki kukurydziane), pieczywo mieszane, masło, dżem, ogórek świeży Alergeny: 1, 7	Zupa koperkowa z ryżem (wywar mięsny, koperek, ryż biały długoziarnisty), makaron z warzywami w sosie beszamelowym (makaron lubella, bukiet warzyw, sos beszamelowy) Alergeny: 1, 3, 7	Kanapki z pastą rybną z tuńczyka (chleb, masło, pasta : tuńczyk, cebulka, jajka), ogórek kiszony Alergeny 1, 4, 3, 7

Do śniadania podajemy herbatę, do obiadu- kompot wieloowocowy/herbatkę owocowo- ziołową/wodę mineralną. Ponadto woda mineralna podawana jest bez ograniczeń. Przyprawy używane do przygotowania posiłków, to: pieprz, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, kminek, majeranek, tymianek, bazylija, zioła prowansalskie, papryka słodka, imbir, cynamon.