

## MENU MAJ 2022

02.05	03.05	04.05	05.05	06.05
PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
Szynka z grilla z ryżem i ciemnym sosem. Sałatką z pomidorów		Pieczeń ze schabu w sosie chrzanowym podana z kaszą gryczaną i buraczkami	2 Burrito z długo duszoną, szarpaną wieprzowina, kukurydzą, fasolą , salsa pomidorowa, dresing majonezowy	Łosoś w panierce kukurydzianej tłuczone ziemianki z koperkiem , surówka z białej kapusty z jabłkiem i marchewką

09.05	10.05	11.05	12.05	13.05
PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
Kaszotto z kaszy bulgur z łososiem, warzywami, zielonym groszkiem i koperkiem, brokuły	Kotlet schabowy z ziemniaczkami z wody i surówką z białej kapusty z kukurydzą i koperkiem	Gulasz myśliwski z kaszą gryczaną i buraczkami	pulpeciki w sosie pomidorowym z bezglutenowym makaronem, kalafior	Miruna w jajku , ziemniaczki z wody , sałatka szwedzka

16.05	17.05	18.05	19.05	20.05
PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
1 makaron spaghetti z sosem bolońskim , serem, świeżymi ziołami	1. Fileciki z kurczaka w panierce z płatków kukurydzianych z ziemniaczkami z wody i pietruszką, surówką z białej kapusty i marchewki	2. pieczony schab w sosie pomidorowym z makaronem bezglutenowym i pieczoną włoszczyzną	Szynka z grilla z jaglaną i jasnym sosem pieczeniowym Buraczki	Panierowany filet z miruny puree z ziemniaków, coleslaw

23.05	24.05	25.05	26.05	27.05
PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
curry z indyka z dynią i ananasem podane z ryżem parabolicznym i świeżą kolendrą	1. klasyczne kotleciki mielone, podane z ziemniakami i koperkiem oraz surówką z kiszzonej kapusty	Paski schabu w ciemnym sosie podana z kaszą gryczaną i ogórkiem kiszonym	ajka sadzone, puree z ziemniaków z koperkiem , sałatka z ogórków	1 Panierowany dorsz podany z ziemniaczkami pieczonymi, surówka z czerwonej kapusty z marchewką
30.05	31.05			

PONIEDZIAŁE	WTOREK			
<p>Kotleciki z kalafiora z migdałami i słończnikiem, podane z ziemniaczkami talarkami z Pieca I słodko kwaśnymi ogórkami</p>	<p>1. bitki wieprzowe w delikatnym sosie musztardowo śmietanowym Podane z ziemniaczkami i sałatką z czerwonej kapusty</p>			



**RODZINNA**  
PRACOWNIA KULINARNA

GRAMATURY : zupy:250-300ml , napoje 200ml, kasza, ryż, skrobia: 150gr, warzywa, surówki: 100-120gr, mięsa: 90-110gr, ryby 90-110gr, sosy, dodatki 40-60gr.

ALERGENY POKARMOWE : Mleko oraz jego przetwory (1); Gluten (2) ; Jajka i produkty pochodne (3) ; Seler i produkty pochodne (4) ; Ziarno sezamu ; Soja, Orzechy (5)



TAK OZNACZAMY DANIA BEZGLUTENOWE



TAK OZNACZAMY DANIA WEGETARIAŃSKIE