

**Alternatywnie w zależności od wykupionego pakietu:
do każdego obiadu kompot z owoców lub herbata**

Menu BM

Menu od 18-22 marca 2019

	Śniadania	Obiady	Podwieczorki
Pn.	Pieczyno (chleb zwykły pszenno-żytni), masło klarowane, ser żółty, szynka drobiowa, ogórek świeży.	Rosół z makaronem Gulasz wieprzowo-wołowy z pomidorami, warzywami okopowymi i soczewicą zieloną, kasza jaglana.	Melon, pieczywo ryżowe BM
Wt.	Chleb zwykły + chleb Mistrza Piotra (z ziarnami), masło pasztet z fasoli własnego wyrobu, szynka wieprzowa, pomidor,	Zupa pomidorowa z bazylią z makaronem (BM) Kotlecik z piersi indyka, ziemniaki z koperkiem, marchewka z groszkiem.	Galaretka z malinami , pieczywo prasowane BM
Śr.	Chleb zwykły + chleb żytni (bez pszenicy), masło klarowane, jajecznica ze szczypiorkiem, polędwica sopocka, papryka czerwona świeża.	Zupa krupnik na mięsie Naleśniki (BM) ze szpinakiem BM surówka z marchewki z dodatkiem siemienia lnianego i suszonej śliwki.	Jabłko + pieczywo ryżowe prasowane BM
Czw.	Chleb zwykły + chleb z siemieniem lnianym, masło klarowane, szynka drobiowa, rzodkiewka .	Barszcz ukraiński BM Ziemniaki z sosem myśliwskim BM	Banan + chrupki kukurydziane BM
Pt.	Chleb zwykły, chleb komyśniak + chleb żytni (bez pszenicy), chleb razowy z ziarnami, masło klarowane, humus z ciecierzycy i sezamu własnego wyrobu, pomidor	Zupa brokułowa (BM). Kotleciki rybne, ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty z tymiankiem	Kisiel z musem truskawkowym + pieczywo prasowane BM

Owoc na podwieczorek może być zamieniany w ramach tygodnia lub zastępowany innym owocem.