



Naturalnie, zdrowo
dla dzieci

MENU BG 15-19.04.2024r

	ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Chleb bezglutenowy, oliwa, plasterki sera wegańskiego, ogórka zielonego, cząstki jabłka, herbata malinowa z żurawiną,	Zupa brokułowa z ziemniakami i koperkiem	Ryż z sosem meksykańskim (mięso z szynki wieprzowej z sosem pomidorowym, kukurydzą i czerwoną fasolą), woda z pomarańczą	Bułeczka bezglutenowa z pesto bazyliowo-pietruszkowe
WTOREK	Chleb bezglutenowy, oliwa, pasta z ciecierzycy ze szczypiorkiem i rzodkiewką, kiwi, herbata dzika róża	Zupa z warzyw korzeniowych z kaszą jaglaną i natką pietruszki	Fileciki drobiowe w panierce kukurydzianej, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i vinegretem, kompot jabłkowo-wiśniowy	Budyń kokosowy na mleku owsianym bezglutenowym z sosem z wiśni
ŚRODA	Chleb bezglutenowy, oliwa, parówka z szynki wieprzowej, ketchup, liść sałaty, cząstki gruszki, herbata rumianek,	Barszcz czerwony z białą fasolką i z ziemniakami	Kopytka ziemniaczane z sosem jogurtowym (jogurt wegański) z truskawkami, marchew z jabłkiem, woda z melisą	Wytrawne muffiny z mąki gryczanej z kolorową papryką i cukinią
CZWARTEK	Chleb bezglutenowy, oliwa, pasta z czerwonej fasoli, plasterki rzodkiewki, cząstki jabłka, herbata mięta	Zupa ogórkowa z ziemniakami	Kotleciki z łososia ^(ryby) pieczone w piecu z sosem cytrynowym, kasza gryczana, surówka z kapusty kiszzonej z marchewką, kompot jabłkowy	Jogurt wegański z żurawiną, chrupki kukurydziane
PIĄTEK	Płatki kukurydziane na mleku roślinnym· chleb bezglutenowy, oliwa, plasterki szynki drobiowej, plasterki ogórka kiszzonego, cząstki banana, herbata rooibos,	Krem z kukurydzy na mleczku kokosowym z grzankami bezglutenowymi	Pierogi bezglutenowe z mięsem wieprzowym · surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem, woda z cytryną	Bezglutenowa bułeczka cynamonowa