

15 lat doświadczenia w cateringu



ISOQAR
Numer Certyfikatu 10135



Gastro Team- Zdrowe żywienie twoich dzieci

email: strumykowa@gastroteam.pl

Menu dla Szkoły Podstawowej nr 367

data	obiad	bezmleczna	bezglutenowa	duży	mały
PONIEDZIAŁEK					
WTOREK					
ŚRODA					
CZWARTEK 01.03.2018	<p>zupa szpinakowa</p> <p>gulasz wieprzowy kasza gryczana z dodatkiem soczewicy czerwonej kalafior z masełkiem i bułeczką/surówka z białej kapusty kompot / herbata z goździkami</p> <p>1,7,9,</p>	<p>zupa jarzynowa</p> <p>gulasz wieprzowy kasza gryczana z dodatkiem soczewicy czerwonej kalafior z masełkiem i bułeczką/surówka z białej kapusty kompot / herbata z goździkami</p>	<p>zupa szpinakowa</p> <p>gulasz wieprzowy kasza gryczana z dodatkiem soczewicy czerwonej kalafior z masełkiem i bułeczką/surówka z białej kapusty kompot / herbata z goździkami</p>	<p>300ml.</p> <p>90g+60g 150g</p> <p>150g</p> <p>250ml.</p>	<p>250ml.</p> <p>70g+30g 100g</p> <p>100g</p> <p>250ml.</p>
PIĄTEK 02.03.2018	<p>zupa neapolitanka</p> <p>filet rybny panierowany / kotlet ziemniaczany z sosem czosnkowym ziemniaki surówka z kapusty kiszzonej / brukselka kompot / herbata z cytryną</p> <p>1,7,9,4</p>	<p>bulion warzywny z makaronem</p> <p>filet rybny panierowany</p> <p>ziemniaki</p> <p>surówka z kapusty kiszzonej kompot / herbata z cytryną</p>	<p>zupa neapolitanka z makaronem bezglutenowym</p> <p>filet rybny panierowany</p> <p>ziemniaki</p> <p>surówka z kapusty kiszzonej kompot / herbata z cytryną</p>	<p>300ml.</p> <p>90g</p> <p>150g</p> <p>150g</p> <p>250ml</p>	<p>250ml.</p> <p>70g</p> <p>100g</p> <p>100g</p> <p>250ml</p>

Jadłospis przygotowała Wioletta Zimochocka zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 24 czerwca 2015 roku i po zmianie z dnia 26 lipca 2016.

Do obiadu podawane są owoce sezonowe.