



15 lat doświadczenia w cateringu



Gastro Team- Zdrowe żywienie twoich dzieci

email: wiola@gastroteam.pl

### Menu dla Szkoły Podstawowej nr 367

data	obiad	bezmleczna	bezglutenowa	duży	mały
<b>PONIEDZIAŁEK</b> <b>28.05.2018</b>	zupa wiosenna ( brukselka, fasolka żółta)  kluski leniwe z masłem  sałatka z marchewki na słodko sałatka owocowa  kompot/ woda z miętą i cytryną	zupa wiosenna ( brukselka, fasolka żółta)  kopytka z sosem mięsny  surówka z marchewki	zupa wiosenna ( brukselka, fasolka żółta)  kluski leniwe bezglutenowe z masłem  sałatka z marchewki na słodko sałatka owocowa	300g  375g  150g  250ml.	250g  250g  100g  250ml.
<b>WTOREK</b> <b>29.05.2018</b>	kalifornijska zupa z cukinii i oregano  kurczak w sosie barbecue ryż  sałata zielona i sałata radicchio / kukurydza z masłem czosnkowym  kompot / woda z owocami <b>Kuchnia Amerykańska</b>	kalifornijska zupa z cukinii i oregano bez jogurtu  kurczak w sosie barbecue ryż  sałata zielona i sałata radicchio / kukurydza na ciepło	kalifornijska zupa z cukinii i oregano  kurczak w sosie barbecue ryż  sałata zielona i sałata radicchio / kukurydza z masłem czosnkowym	300g  90g+60g sos 150g  150g  250ml	250g  70g+30g sos 100g  100g  250ml
<b>ŚRODA</b> <b>30.05.2018</b>	zupa brokułowa gulasz wieprzowy makaron świderki ogórek kiszony / bukiet warzyw z masłem  kompot / woda z cytryną	zupa brokułowa bez zabelania gulasz wieprzowy makaron świderki ogórek kiszony / bukiet warzyw	zupa brokułowa gulasz wieprzowy makaron bezglutenowy ogórek kiszony / bukiet warzyw z masłem	300g  90g+60g sos 150g 150g  250ml.	250g  70g+30g sos 100g 100g  250ml.

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