



**Menu 31.07- 04.08.2023 PÓLKOLONIE - ZALEW**

	MENU
PONIEDZIAŁEK	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Obiad: krem pomidorowo – paprykowy z grzanką ziołową (350ml) 1,7,9, pierogi z mięsem i kapustą polane omastą z cebulki i boczku ( 4 sztuki )1,3, surówka z ogórka kiszzonego (80g), domowy kompot owocowy (200ml)</li><li>2. Podwieczerek: bułka słodka z serem (1 sztuka )1,3,7, owoc sezonowy</li></ol>
WTOREK	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Obiad: barszcz ukraiński z ziemniakami (350ml)7,9, Kurczak tikka masala z warzywami ( 140gr), ryż jaśminowy (150gr) domowy kompot owocowy (200ml)</li><li>2. Podwieczerek: jogurt owocowy (150ml) 7</li></ol>
ŚRODA	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Obiad: zupa kalafiorowa na wywarze mięsno - warzywnym (350ml) 7,9, Kotlet mielony z pieca (100g)1,3, ziemniaki gotowane z wody z koperkiem (150g), mizeria w sosie śmietanowo – ziołowym (100g) 7, domowy kompot owocowy (200ml)</li><li>2. Podwieczerek: mus owocowy</li></ol>
CZWARTEK	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Obiad: zupa ogórkowa z ziemniakami (350ml)7,9, makaron z serem białym i musem truskawkowym (200gr/30 ml) 1,7 domowy kompot owocowy (200ml)</li><li>2. Podwieczerek: chałka maślana (50gr)1,3</li></ol>
PIĄTEK	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Obiad: rosół z makaronem na wywarze z kaczką (350ml)1,3,9, paluszki rybne Frosta ( 3 sztuki )1,3,4, młode ziemniaki z wody posypane koperkiem ( 150gr), surówka z kapusty kiszzonej ( 100gr),domowy kompot owocowy (200ml)</li><li>2. Podwieczerek: ciastko owsiane – wyrób własny (1 sztuka )1,3, 7, owoc sezonowy</li></ol>

**Legenda – alergen:**

1 – zboża zawierające gluten

3 – jaja i produkty pochodne

4 – ryby

7 – mleko i produkty pochodne łącznie z laktozą 9 - seler