

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
Śniadanie	Chleb bezglutenowy Margaryna Indyk pieczony Ogórek kiszony Herbata cynamonowa	Chleb bezglutenowy Margaryna Dżem brzoskwiniowy z sezamem i amarantusem Herbata porzeczkowa	Chleb bezglutenowy Margaryna Szynka pieczona Pomidor Herbata owocowa	Chleb bezglutenowy Margaryna Dżem malinowy Płatki kukurydziane bezglutenowe z mlekiem ryżowym Marchewka do chrupania Herbata z cytryną	Chleb bezglutenowy Margaryna Pasta brokułowa Papryka Herbata malinowa
Zestaw obiadowy	Zupa dyniowa <i>(marchewka, pietruszka, zielona pietruszka, dynia, ½ łyżki oleju, sól)</i> z kaszą jaglaną Makaron kukurydziany z sosem pomidorowym <i>(makaron kukurydziany, pomidory, koncentrat pomidorowy, marchew, pietruszka, por, cebula, olej rzepakowy, bazylija, skrobia ziemniaczana, sól, pieprz)</i> Bukiet warzyw Woda mineralna	Zupa jarzynowa z makaronem bezglutenowym <i>(brokuł, kalafior, fasolka szparagowa, brukselka, groszek, marchewka, pietruszka, ziemniaki, por, cebula, ½ łyżki oleju, makaron bezglutenowy, sól)</i> Kotlecik drobiowy mielony bezglutenowy Ziemniaki Sałatka z białej kapusty Kompot wieloowocowy	Zupa ziemniaczana z warzywami <i>(indyk, ziemniaki, marchew, pietruszka, fasolka szparagowa, skrobia ziemniaczana, sól, pieprz, olej roślinny)</i> z fasolą Kopytka bezglutenowe z cukrem <i>(ziemniaki, skrobia ziemniaczana, olej rzepakowy, cukier)</i> Surówka z marchewki Kompot porzeczkowy	Zupa pietruszkowo-selerowa z kaszą kukurydzianą <i>(woda, kapusta, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, skrobia ziemniaczana, ziele angielskie, liść laurowy, olej roślinny, sól)</i> Gulasz wieprzowy <i>(wieprzowina, cukinia, pomidory, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, papryka, ziele angielskie, liść laurowy, sól)</i> Kasza gryczana Fasolka szparagowa Woda mineralna	Zupa pomidorowa <i>(marchewka, pietruszka, por, cebula, ½ łyżki oleju, pomidory, koncentrat pomidorowy, sól)</i> z ryżem Miruna w panierce bezglutenowej Ziemniaki Surówka z kiszzonej kapusty Kompot śliwkowy
Podwieczorek	Mus gruszkowy z kaszą jaglaną i siemieniem lnianym	Gruszka	Chleb bezglutenowy z pastą fasolową i sałatą	Jabłko	Mus owocowy z amarantusem

MENU: 2-6.03.2020 r.

P.W. Gastropol tel. 12 430 09 67

Sternik – dieta bezglutenowa, bezmleczna