



Naturalnie, zdrowo
dla dzieci

MENU BG 22-26.04.2024r

	ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Chleb bezglutenowy, oliwa, pasta z białej fasoli, plasterki ogórka zielonego, cząstki banana, herbata rooibos,	Zupa ziemniaczano-porowa z natką pietruszki	Makaron bezglutenowy z sosem pomidorowym z pieczonym bakłażanem i cukinią i papryką, woda z melisą	Bułeczka bezglutenowa z prażonymi jabłkami
WTOREK	Chleb bezglutenowy, oliwa, plasterki szynki drobiowej, plasterki rzodkiewki, cząstki jabłka, herbata dzika róża	Krem z marchewki z kardamonem z grzankami bezglutenowymi	Pieczeń rzymska w sosie własnym, kasza gryczana, surówka z kapusty pekińskiej z marchewką i koperkiem, kompot gruszkowo-żurawinowy	Domowy kisiel truskawkowy, chrupki kukurydziane
ŚRODA	Jaglanka na mleku owsianym bezglutenowym z jabłkiem i daktylami, chleb bezglutenowy, oliwa, plasterki schabu pieczonego, słupki marchewki, herbata aronia z maliną	Zupa pomidorowa z makaronem bezglutenowym	Ryż w sosie słodko kwaśnym z białą fasolką, surówka z parzonej czerwonej kapusty z jabłkiem, woda z pomarańczą	Domowe ciastka z mąki gryczanej z babką płesznik i żurawiną
CZWARTEK	Chleb bezglutenowy, oliwa, plasterki sera żółtego wegańskiego, liść sałaty, cząstki gruszki, herbata melisa	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem, ziemniakami i koperkiem	Udka z kurczaka, ziemniaki gotowane, surówka z kiszzonej kapusty z marchewką i koperkiem, kompot jabłkowy	Koktajl bananowo-kakaowy na mleku owsianym bezglutenowym, wafle ryżowe
PIĄTEK	Jaglanka na mleku owsianym bezglutenowym z wiśniami, chleb bezglutenowy, oliwa, pasta z soczewicy i pomidorów suszonych, rzodkiewka, szczypiorek, herbata prosto z lasu	Krem z buraków pieczonych z chrzanem	Bezglutenowe pulpeciki rybne z dorsza ^(ryby) , kasza jaglana, surówka z białej kapusty z rzepą, marchewką i koperkiem, woda z miętą	Słupki warzyw (papryka, ogórek, marchew), hummus ^(sezam)