

## Catering NYES – Wiosna 2024 – Menu

	TYDZIEŃ 1 Podane w tyg. rozpoczynającym się 08.01, 29.01, 26.02 i 18.03	TYDZIEŃ 2 Podane w tyg. rozpoczynającym się 15.01, 05.02 i 04.03	TYDZIEŃ 3 Podane w tyg. rozpoczynającym się 22.01, 19.02, i 11.03.
P O N I E D Z I A Ł E K	V Lasagne V Warzywa słodko-kwaśne z ryżem pół na pół Brokuły i marchew Domowy chleb czosnkowy ***** Chrupki z płatków kukurydzianych Świeże owoce lub jogurt owocowy	V Pizza V Meksykańskie burrito warzywne Pieczone krążki ziemniaczane Mieszana sałata i tarta marchewka ***** Galaretka owocowa i lody Świeże owoce lub jogurt owocowy	V Makaron z serem z chrupiącą posypką V Skórki ziemniaczane nadziewane fasolą i serem Fasola szparagowa i kukurydza Domowy chleb czosnkowy ***** Pączek z dżemem, Muffinka Świeże owoce lub jogurt owocowy
W T O R E K	Nuggetsy z kurczaka V Kotlet serowy Pokrojone w kostkę ziemniaki Groszek z kukurydzą Domowy chleb 50/50 ***** Jagodowy biszkopt marmurkowy z budyniem Świeże owoce lub jogurt owocowy	Klopsiki w sosie śmietanowym z ryżem pół na pół V Zapiekanka z makaronu i warzyw Chrupkie pieczywo Brokuły i marchew ***** Czekoladowy biszkopt i sos czekoladowy Świeże owoce lub jogurt owocowy	Kiełbaski z ziemniakami puree V Gulasz warzywny Sos Brokuły i marchew Domowy chleb 50/50 ***** Ciasto owsiano-jabłkowe z budyniem Świeże owoce lub jogurt owocowy
Ś R O D A	Pieczona wieprzowina i farsz V Zapiekanka ziemniaczano-warzywna Ziemniaki puree Sos Mieszane warzywa Chrupkie pieczywo ***** Ser i krakersy Świeże owoce lub jogurt owocowy	Pieczony kurczak i Yorkshire Pudding V Jarskie kiełbaski i Yorkshire Pudding Pieczone ziemniaki Sos Mieszane warzywa Krojony Chleb Pełnoziarnisty ***** Ciasto Pomarańczowe Świeże owoce lub jogurt owocowy	Mielona Wołowina z kluskami V Krokiet serowo-porowy Pieczone ziemniaki Marchewka z groszkiem Krojony Chleb Pełnoziarnisty ***** Mus czekoladowo-pomarańczowy Świeże owoce lub jogurt owocowy
C Z W A R T E K	Wrap z wołowiną i chilli V Quesadilla jarzynowa Ryż jarzynowy Marchew i fasolka szparagowa ***** Ciastko owsiano-owocowe Świeże owoce lub jogurt owocowy	Spaghetti Bolognese V Curry ze słodkich ziemniaków z ryżem pół na pół Kukurydza i fasolka szparagowa Domowy chlebek czosnkowy ***** Herbatnik owsiano-owocowy Świeże owoce lub jogurt owocowy	Kurczak Korma z ryżem pół na pół V Zapiekanka z jarzyn i batatów Kalafior i fasolka szparagowa Chleb Naan ***** Ser i herbatniki Świeże owoce lub jogurt owocowy
P I Ą T E K	Panierowana ryba ((Harry Ramsdens) V Burger serowo-fasolowy Frytki Kecup Groszek z kukurydzą Chleb z nasionami słonecznika ***** Muffinka z polewą cytrynową Świeże owoce lub jogurt owocowy	Rybne gwiazdki V Jarski hot dog Frytki Kecup Paluszki warzywne Domowy chleb 50/50 ***** Ciasto z musem czekoladowo-jagodowym Świeże owoce lub jogurt owocowy	Paluszki rybne V Rolada warzywna Frytki Kecup Groszek z kukurydzą Chrupkie pieczywo ***** Lukrowana bułka z jagodami Świeże owoce lub jogurt owocowy



V = nadaje się do stosowania przy diecie wegetariańskiej; nasze pieczywo, dodatki (ziemniaki, ryż, makarony), desery i warzywa również są stosowne dla wegetarian.

Twoja szkoła może również codziennie oferować ziemniaki w mundurkach, makaron w pojemniku lub kanapki. Zapytaj zespół cateringowy lub szkołę, co jest dostępne.

Jeśli Twoje dziecko ma alergię pokarmową lub specjalne wymagania dietetyczne, prosimy o poinformowanie szkoły i naszego zespołu cateringowego, abyśmy mogli omówić jego potrzeby. Zespół cateringowy posiada szczegółowe informacje dotyczące 14 wymienionych alergenów zawartych w ich menu. Jeśli potrzebujesz tych informacji, skontaktuj się ze swoją szkołą.