

## REVOLTA FOOD

Menu 05-09.10.2020. Dieta bezmleczno-bezglutenowa

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
<b>I Śniadanie</b>	Pieczyno bezglutenowe z masłem, szynka, dżem truskawkowy 100%, świeże warzywa. Herbata	Pieczyno bezglutenowe z masłem, szynka wieprzowa, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, świeże warzywa. Napar z melisy	Pieczyno bezglutenowe z masłem, szynka drobiowa, pasta z ciecierzycy i avacado, świeże warzywa. Napar z lipy.	Pieczyno bezglutenowe z masłem, serek wiejski ze szczypiorkiem, szynka drobiowa, świeże warzywa. Napar z mięty	Pieczyno bezglutenowe z masłem orzechowym (własnej produkcji) i miodem. Rumianek [5]
<b>II Śniadanie</b>	Płatki jaglane na mleku roślinnym z daktylami	Pomarańczowy budyń jaglany z cynamonem	Płatki kukurydziane z mlekiem roślinnym i słonecznikiem	Kaszka kukurydziana na mleku roślinnym z musem owocowym [1,7]	Ryż na mleku roślinnym z musem jabłkowym i cynamonem
<b>Zupa</b>	Krem ziemniaczany [9]	Rosół z makaronem kukurydzianym [9]	Barszcz ukraiński [9]	Zupa ogórkowa z ryżem [9]	Krem z soczewicy i pomidorów [9]
<b>Obiad</b>	Kąski z kurczaka w sosie potrawkowym z ryżem brązowym, groszek z marchewką. Kompot	Kasza gryczana z sosem myśliwskim, surówka z ogórkiem. Kompot	Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym z ziemniakami i kalafiolem. Kompot [3]	Makaron kukurydziany z musem owocowym. Kompot	Pulpeciki z morszczuka i marchewki w sosie pietruszkowym z puree ziemniaczanym z surówką z buraczków. Kompot [3,4]
<b>Podwieczorek I</b>	Owoce sezonowe	Bezglutenowa szarlotka z prażonymi jabłkami i kruszonką z płatków jaglanych [3]	Pieczona marchewka w miodzie	Ciasto z kaszy jaglanej [3]	Budyń waniliowy na mleku roślinnym własnej produkcji