



Propozycja Menu Komunijnego 2019

Zupa

Domowy rosół z makaronem

Danie Główne – 2 mięsa / os.

Tradycyjny Kotlet schabowy

Kotlet de'volaile z masłem i serem

Roladka wieprzowa po śląsku

Roladka drobiowa z pieczarkami i suszonymi pomidorami w migdałowej panierce

Pieczeń wieprzowa

Dodatki do dania głównego

Młode ziemniaki z masełkiem i koperkiem

Kluski śląskie 6 szt/os.

Surówki do dania głównego

Surówka z młodej kapusty

Surówka z selera z orzechami i rodzynkami

Surówka z czerwonej kapusty

Sosy do dania głównego

Sos pieczeniowy

Napoje gorące:

Kawa Nescafe– bez ograniczeń

Herbata Lipton– bez ograniczeń

Napoje zimne:

Napoje gazowane i niegazowane- bez ograniczeń

Woda mineralna gazowana i niegazowana- bez ograniczeń

Słodkości:

Ciasto 200 g/ os

Patery owoców sezonowych i południowych

Przekąski:

Galarety wieprzowe i drobiowe

Galanteria serów twardych i pleśniowych

Świeża sałata z rukolą, warzywami i sosem vinegrett

Wybór mięs pieczonych i wędlin z domowej spiżarni

Talarki wieprzowe i drobiowe faszerowane

Tortilla z grillowanym kurczakiem i dipem czosnkowym

Sałatka tradycyjna- jarzynowa

Pieczyno mieszane

Kolacja:

Medaliony wieprzowe w sosie z leśnych grzybów podawane z ziołowym

ryżem i surówką z kapusty pekińskiej z warzywami

Dla dzieci: Nuggetsy z kurczaka z frytkami i ketchupem
