

MENU BEZGLUTENOWE

11-14.08.2025

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Pieczyno bezglutenowe (40g), masło 83% (10g) ⁷ , wędlna z indyka (30g), pomidor (50g), kakao na mleku (200ml) ⁷ 281,56 kcal	Sok owocowy 100%(100ml) Paluchy kukurydziane (2 szt.) 72,49 kcal	Zupa kalafiorowa z makaronem bezglutenowym (250ml) ^{7,9} , ryż z jabłkiem, cynamonem i jogurtem (250g) ⁷ , kompot wieloowocowy (150ml). 476,21 kcal	1/2 bułki bezgl. z serem żółtym i ogórkiem zielonym (60g) ⁷ + woda mineralna (100ml) 123,67 kcal
WTOREK	Pieczyno bezglutenowe (40g), masło 83% (10g) ⁷ , jajecznicza ze szczypiorkiem smażona na maśle (40g) ^{3,7} , marchewka do chrupania (50g), herbata z cytryną (200ml). 279,18 kcal	Owoc (100g) + woda mineralna (100ml) 51,94 kcal	Zupa grysikowa z kaszką kukurydzianą (250ml) ⁹ , filet drobiowy (60g), ziemniaki puree (100g), kapusta biała duszona (50g), kompot wieloowocowy (150ml). 433,34 kcal	Jogurt naturalny z suszonymi owocami (120g) ⁷ + woda mineralna (100ml) 114,52 kcal
ŚRODA	Pieczyno bezglutenowe (40g), masło 83% (10g) ⁷ , kiełbasa szynkowa (30g), ogórek zielony (50g), herbata owocowa (200ml). 239,11 kcal	Owoc (100g) + woda mineralna (100ml) 31,02 kcal	Zupa pomidorowa z makaronem bezglutenowym (250ml) ^{7,9} , ręcznie lepione knedle z mięsem (150g), surówka z czerwonej kapusty (50g), kompot wieloowocowy (150ml). 438,75 kcal	Budyń czekoladowy z wiśnią (wyrób własny 100g) ⁷ + woda mineralna (100ml) 116,53 kcal
CZWARTEK	Pieczyno bezglutenowe (40g), masło 83% (10g) ⁷ , pasta z tuńczyka (30g) ^{4,7} , rzodkiewka (50g), herbata owocowa (200ml). 275,47 kcal	Owoc (100g) + woda mineralna (100ml) 28,69 kcal	Zupa krem z dyni (250ml) ^{7,9} , kotlet pożarski (80g), ziemniaki (100g) buraczki zasmażane (50g), kompot wieloowocowy (150ml). 447,36 kcal	Ciasto bezglutenowe (35g) + woda mineralna (100ml) 124,53 kcal

*Z przyczyn technicznych oraz logistycznych zastrzegamy sobie prawo dokonywania drobnych zmian w jadłospisie.

***PRZY ALERGIACH POKARMOWYCH NA DODATKOWE POJEDYŃCZE PRODUKTY (np. OWOCE LUB WARZYWA) BĘDĄ ONE ELIMINOWANE I ZASTĘPOWANE INNYMI NIEUCZULAJĄCYMI PRODUKTAMI**



696-337-365

504-192-427

cateringdabrowa@gmail.com