

MENU BEZBIAŁKOWE

11-14.08.2025

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Pieczywo pszenne i graham (40g) ¹ , masło roślinne (10g), wędlina z indyka (30g), pomidor (50g), herbata z cytryną (200ml) 231,58 kcal	Sok owocowy 100%(100ml) Paluchy kukurydziane (2 szt.) 72,49 kcal	Zupa kalafiorowa z drobnym makaronem (250ml) ^{1,9} , ryż z jabłkiem i cynamonem (250g), kompot wieloowocowy (150ml). 469,46 kcal	1/2 bułki z roślinnym serem żółtym i ogórkiem zielonym (60g) ¹ + woda mineralna (100ml) 102,35 kcal
WTOREK	Pieczywo pszenne i żytnie razowe (40g) ¹ , masło roślinne (10g), pasta szynkowa ze szczypiorkiem (40g), marchewka do chrupania (50g), herbata z cytryną (200ml). 250,13kcal	Owoc (100g) + woda mineralna (100ml) 51,94 kcal	Zupa grysikowa (250ml) ^{1,9} , filet drobiowy (60g) ¹ , ziemniaki puree (100g), kapusta biała duszona (50g), kompot wieloowocowy (150ml). 417,60 kcal	Mus owocowy z musli zbożowo owocowym (120g) ¹ + woda mineralna (100ml) 97,31 kcal
ŚRODA	Pieczywo pszenne i kukurydziane (40g) ¹ , masło roślinne (10g), kiełbasa szynkowa (30g), ogórek zielony (50g), herbata owocowa (200ml). 229,98 kcal	Owoc (100g) + woda mineralna (100ml) 31,02 kcal	Zupa pomidorowa z makaronem (250ml) ^{1,9} , ręcznie lepiące pierogi z mięsem (150g) ¹ , surówka z czerwonej kapusty (50g), kompot wieloowocowy (150ml). 411,55 kcal	Budyń czekoladowy z wiśnią na mleku roślinnym (wyrób własny 100g)+ woda mineralna (100ml) 102,65 kcal
CZWARTEK	Bułka pszenna i razowa (40g) ¹ , masło roślinne (10g), pasta z tuńczyka (30g) ⁴ , rzodkiewka (50g), herbata owocowa (200ml). 257,37 kcal	Owoc (100g) + woda mineralna (100ml) 28,69 kcal	Zupa krem z dyni (250ml) ^{1,9} , kotlet pożarski (80g), ziemniaki (100g) buraczki zasmażane (50g), kompot wieloowocowy (150ml). 427,33 kcal	Babka bezbiałkowa (35g) ¹ + woda mineralna (100ml) 103,25 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