

MENU BEZBIAŁKOWE

14-18.09.2026

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Baton pszenny (40g) ¹ , masło roślinne (10g), wędlina drobiowa (30g), ogórek zielony (50g), herbata z cytryną (200ml)	Sok owocowy 100%(100ml) Wafle ryżowe (2 szt.)	Zupa z fasolki szparagowej z literkowym makaronem (250ml) ^{1,9} , gulasz z ciecierzycy (80g), sałatka szwedzka (50g), kasza bulgur (100g) ¹ , kompot owocowy (150ml).	Mus owocowy z muszli zbożowo owocowym (120g) ¹
WTOREK	Pieczywo pszenne i żytnie razowe (40g) ¹ , masło roślinne (10g), pasta rybna (30g) ⁴ marchewka do chrupania (50g), herbata owocowa (200ml).	Owoc (100g)	Zupa ogórkowa z ryżem (250ml) ⁹ , kotlet schabowy (60g) ¹ , ziemniaki puree (100g), sałata lodowa z ogórkiem, pomidorem i sosem winegret (50g), kompot owocowy (150ml).	½ bułki z roślinnym żółtym serem i białą rzepą (60g) ¹
ŚRODA	Pieczywo pszenne i kukurydziane (40g) ¹ , masło roślinne (10g), szynka wiejska (30g), pomidor (50g), herbata z cytryną (200ml).	Owoc (100g)	Zupa grochowa (250ml) ⁹ , domowe bezbiałkowe naleśniki z marmoladą (2 szt.) ¹ , sos owocowy (50g), kompot owocowy (150ml).	Mini pizza (40g) ¹
CZWARTEK	Bułka pszenna i razowa (40g) ¹ , masło roślinne (10g), humus ze szczypiorkiem (30g), rzodkiewka (50g), herbata owocowa (200ml).	Owoc (100g)	Zupa zaciekowa (250ml) ^{1,9} , gołąbki leniwe w sosie pomidorowym (80g), ziemniaki puree (100g), kompot owocowy (150 ml).	Galaretka owocowa (wyrób własny 100g) + paluch kukurydziany (1szt.)
PIĄTEK	Pieczywo pszenne i graham (40g) ¹ , masło roślinne (10g), roślinny ser żółty (30g), ogórek zielony (50g), herbata z cytryną (200ml).	Owoc (100g)	Zupa botwinka (250ml) ^{7,9} , kopytka w sosie pieczarkowym (200g) ⁷ , surówka z marchewki i pora (50g) kompot owocowy (150ml).	Budyń waniliowy na mleku roślinnym z musem owocowym (100g)

*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