

MENU BEZBIAŁKOWE

26-30.10.2026

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Pieczywo pszenne i graham (40g) ¹ , masło roślinne (10g), wędlina wieprzowa (30g), pomidor (50g), herbata z cytryną (200ml)	Sok owocowy 100%(100ml) Paluchy kukurydziane (2 szt.)	Zupa pomidorowa z ryżem (250ml) ⁹ , makaron z sosem owocowym (200g), kompot owocowy (150ml).	½ butki ziarnistej z kiełbasą szynkową i ogórkiem zielonym (60g) ¹
WTOREK	Pieczywo pszenne i żytnie razowe (40g) ¹ , masło roślinne (10g), parówka wieprzowa (30g), biała rzepa (50g), ketchup łagodny Pudliszki (20g), herbata owocowa (200ml).	Owoc (100g)	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (250ml) ^{7,9} , potrawka warzywna z zieloną soczewicą i pomidorami (80g) ⁷ kasza Kus Kus perłowa (100g) ¹ kompot owocowy (150ml).	Muffinka bezbiałkowa (wypiek własny) (40g)
ŚRODA	Pieczywo pszenne i kukurydziane (40g) ¹ , masło roślinne (10g), roślinny ser żółty (30g), ogórek zielony (50g), herbata owocowa (200ml).	Owoc (100g)	Zupa krupnik (250ml) ⁹ nuggetsy z kurczaka (60g) ¹ , ziemniaki z koperkiem (100g), surówka colesław (50g), kompot owocowy (150ml).	Mus owocowy (wyrób własny) (100g)
CZWARTEK	Bułka pszenna i razowa (40g) ¹ , masło roślinne (10g), pasztet pieczony (30g), ogórek kiszony (50g), herbata z cytryną (200ml).	Owoc (100g)	Zupa barszcz ukraiński (250ml) ^{7,9} , makaron tagliatelle w sosie carbonara (200g) ^{1,7} , surówka z marchewki i pory (50g), kompot owocowy (150ml).	Kisiel owocowy (wyrób własny 100g) + wafel kukurydziany (1 szt.)
PIĄTEK	Baton pszenny (40g) ¹ , masło roślinne (10g), dżem owocowy niskosłodzony (30g), ogórek zielony (50g), herbata z cytryną (200ml)	Owoc (100g)	Zupa pieczarkowa z makaronem (250ml) ^{1,7,9} kotlety rybne (60g) ^{1,4} , ziemniaki puree (100g), surówka z kapusty kiszonej (50g), kompot owocowy (150ml).	Naleśnik bezbiałkowy (40g) ¹

*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