P.H. „IWONA" Iwona Szelągiewicz
Usługi Cateringowe
Ul. Kalinowa 145/16
41-208 Sosnowiec
www.cateringdabrowa.pl

MENU
BEZBIAŁKOWE
29.04-02.05.2024

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Pieczywo pszenne i graham (40g)[1], masło roślinne (10g), wędlina wieprzowa (30g), pomidor (50g), kakao na mleku roślinnym (200ml)	Jabłko (100g)	Zupa krupnik z warzywami (250ml)[1,9], makaron z sosem owocowym (200g)[1], kompot owocowy (150ml).	Pieczywo z pastą szynkową i szczypiorkiem(60g)[1] Herbata z cytryną (150ml)
WTOREK	Pieczywo pszenne i żytnie razowe (40g)[1], masło roślinne (10g), frankfurterki (30g), biała rzepa (50g), herbata owocowa (200ml), płatki jaglane na mleku roślinnym (200ml)[1].	Banan (100g)	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (250ml)[9], pieczeń rzymska w sosie (80g), kasza pęczak (100g)[1], fasolka szparagowa (50g), kompot owocowy (150ml).	Mus owocowy (wyrób własny) (100g)
CZWARTEK	Pieczywo pszenne (40g)[1], masło roślinne (10g), roślinny ser żółty (30g), ogórek kiszony (50g), kasza manna na mleku roślinnym (200ml) herbata z cytryna (200ml).	Mandarynka (100g)	Zupa pomidorowa z ryżem (250ml)[9], ręcznie lepione pierogi z mięsem (100g)[1], surówka z marchewki i pory (50g), kompot owocowy (150ml).	Kisiel owocowy bezcukrowy (wyrób własny 100g) + wafel kukurydziany (1 szt.)

*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 ZASTEPOWANE INNYMI NIEUCZULAJĄCYMI PRODUKTAMI

696-337-365
504-192-427
cateringdabrowa@gmail.com