

MENU BEZBIAŁKOWE

03-07.11.2025

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Baton pszenney (40g) ¹ , masło roślinne (10g), wędlna drobiowa (30g), ogórek zielony (50g), płatki kukurydziane na mleku roślinnym (200ml), herbata z cytryną (200ml)	Jabłko (100g)	Zupa z fasolki szparagowej z literkowym makaronem (250ml) ^{1,9} , gulasz wieprzowy (80g), sałatka szwedzka (50g), kasza bulgur (100g) ¹ , kompot owocowy (150ml).	Mus owocowy z musli zbożowo owocowym (120g) ¹
WTOREK	Pieczywo pszenne i żytnie razowe (40g) ¹ , masło roślinne (10g), pasta rybna (30g) ⁴ , marchewka do chrupania (50g), płatki owsiane na mleku roślinnym (200ml) ¹ , herbata owocowa (200ml)	Banan (100g)	Zupa ogórkowa z ryżem (250ml) ⁹ , mini devolaile (60g) ¹ , ziemniaki puree (100g), sałata lodowa z ogórkiem, pomidorem i sosem winegret (50g), kompot owocowy (150ml).	Pieczywo z roślinnym żółtym serem i białą rzepą (60g) ¹ Woda (150ml)
ŚRODA	Pieczywo pszenne i kukurydziane (40g) ¹ , masło roślinne (10g), szynka wiejska (30g), pomidor (50g), Inka na mleku roślinnym (200ml).	Mandarynka (100g)	Zupa grochowa (250ml) ⁹ , domowe naleśniki bezbiałkowe z marmoladą (2 szt.) ¹ , sos owocowy (50g), kompot owocowy (150ml).	Mini pizza (40g) ¹ Woda (150ml)
CZWARTEK	Pieczywo pszenne i razowe (40g) ¹ , masło roślinne (10g), humus ze szczypiorkiem (30g), rzodkiewka (50g), herbata owocowa (200ml), kasza manna na mleku roślinnym (200ml) ¹	Gruszka (100g)	Zupa zacierkowa (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), płatki ryżowe na mleku roślinnym (200ml) herbata z cytryną (200ml)	Jabłko (100g)	Zupa barszcz czerwony (250ml) ⁹ , Kopytka z bułką tarta i maselkiem (200g) ¹ , kompot owocowy (150ml).	Budyń waniliowy na mleku roślinnym z mussem owocowym (wyrób własny 100g) (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 ZASTĘPOWANE INNYMI NIEUCZULAJĄCYMI PRODUKTAMI**



696-337-365

504-192-427

cateringdabrowa@gmail.com