

MENU BEZGLUTENOWE 23-27.12.2024

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Pieczycie bezglutenowe (30g), masło 83% (5g) ⁷ , wędlina drobiowa (20g), ogórek zielony (50g), mleko (200ml) ⁷ , płatki kukurydziane (20g). 268,21 kcal	Sok owocowy 100%(100ml) Wafle ryżowe (2 szt.) 77,92 kcal	Zupa z fasolki szparagowej z makaronem bezglutenowym (250ml) ⁹ , gulasz wieprzowy (80g), sałatka szwedzka (50g), ziemniaki puree (100g), kompot owocowy (150ml). 419,64 kcal	Jogurt naturalny z suszonymi owocami (120g) ⁷ + woda mineralna (100ml) 101,34 kcal
WTOREK	Pieczycie bezglutenowe (40g), masło 83% (10g) ⁷ , pasta warzywna (30g), herbata owocowa (200ml). 278,79 kcal	Owoc (100g) + woda mineralna (100ml) 51,94 kcal	Zupa ogórkowa z ryżem (250ml) ^{7,9} , paluszki rybne (60g) ^{1,3,7} , ziemniaki puree (100g), surówka z kapusty kiszzonej (50g) ⁷ , kompot owocowy (150ml) 418,67 kcal	Kisiel + paluch kukurydziany (100g) ¹ 119,54 kcal
PIĄTEK	Pieczycie bezglutenowe (40g), masło 83% (10g) ⁷ , ser żółty (30g) ⁷ , ogórek zielony (50g), herbata z cytryną (200ml). 267,97 kcal	Owoc (100g) + woda mineralna (100ml) 42,03 kcal	Zupa pomidorowa z makaronem (250ml) ^{7,9} knedle z owocami(200g) ⁷ ., kompot owocowy (150ml). 428,48 kcal	Budyń waniliowy na mleku roślinnym z mussem owocowym (100g) 116,53 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