

Bon Appetit

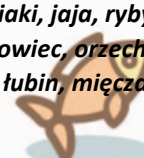
CATERING

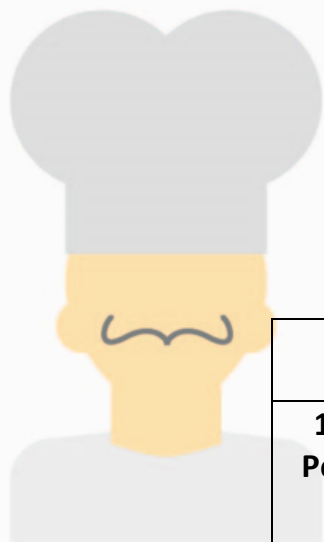


Data	II danie	Kaloryczność	Alergeny
06.11.2023 Poniedziałek	Ziemniaki ² 150g Kotlet drobiowy w panierce ^{1,4} 1szt. Surówka meksykańska 100g Woda mineralna 500ml	Energia 552 kcal Węglowodany 45% Białka 19% Tłuszcze 36%	1 – gluten 2 – mleko 3 – seler 4 – jaja 5 – ryby 6 – soja 7 – skorupiaki
07.11.2023 Wtorek	Ryz 150g Sos chiński z kurczakiem ^{1,2,3} 150g Woda mineralna 500ml	Energia 484 kcal Węglowodany 63% Białka 19% Tłuszcze 18%	8 – orzechy 9 – gorczyca 10 – dwutlenek siarki i siarczany 11 – łubin 12 – miód 13 – kakao
08.11.2023 Środa	Naleśniki z musem owocowym i serem ^{1,2} 3szt. Woda mineralna 500ml	Energia 449 kcal Węglowodany 53% Białka 13% Tłuszcze 34%	
09.11.2023 Czwartek	Ziemniaki ² 150g Kurczak pieczony 1szt. Sos pieczeniowy ^{1,2} 100g Kapusta czerwona gotowana 100g Woda mineralna 500ml	Energia 460 kcal Węglowodany 52% Białka 22% Tłuszcze 26%	
10.11.2023 Piątek	Ziemniaki ² 150g Jajo sadzone ⁴ 2szt. Bukiet warzyw 100g Woda mineralna 500ml	Energia 429 kcal Węglowodany 39% Białka 18% Tłuszcze 43%	



W zakładzie używa się: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdały, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczany, łubin, mięczaki.

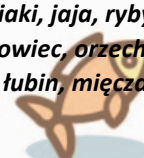




Data	II danie	Kaloryczność	Alergeny
13.11.2023 Poniedziałek	Makaron ¹ 150g Sos boloński ^{1,2} 150g Woda mineralna 500ml	Energia 470 kcal Węglowodany 47% Białka 21% Tłuszcze 32%	1 – gluten 2 – mleko 3 – seler 4 – jaja 5 – ryby
14.11.2023 Wtorek	Ziemniaki ² 150g De volaille smażony ^{1,4} 1szt. Sałata lodowa z dipem jogurtowym ² 100g Woda mineralna 500ml	Energia 516 kcal Węglowodany 46% Białka 17% Tłuszcze 37%	6 – soja 7 – skorupiaki 8 – orzechy 9 – gorczyca 10 – dwutlenek siarki i siarczany 11 – łubin 12 – miód 13 – kakao
15.11.2023 Środa	Kasza ¹ 150g Gulasz drobiowo- wieprzowy ^{1,2} 150g Buraczki 100g Woda mineralna 500ml	Energia 472 kcal Węglowodany 51% Białka 18% Tłuszcze 31%	
16.11.2023 Czwartek	Kopytka ¹ 150g Sos truskawkowy 100g Woda mineralna 500ml	Energia 534 kcal Węglowodany 66% Białka 17% Tłuszcze 17%	
17.11.2023 Piątek	Ziemniaki ² 150g Paluszki rybne ^{4,5} 3szt. Surówka z kiszanej kapusty 100g Woda mineralna 500ml	Energia 463 kcal Węglowodany 67% Białka 21% Tłuszcze 12%	



W zakładzie używa się: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdały, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczany, łubin, mięczaki.



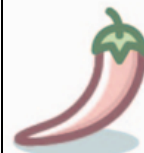


Bon Appetit

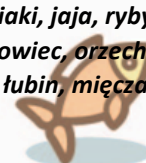
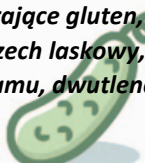
CATERING

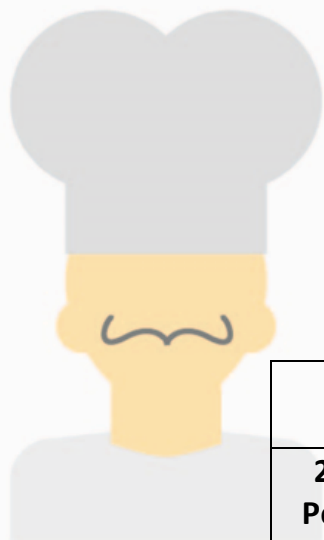


Data	II danie	Kaloryczność	Alergeny
20.11.2023 Poniedziałek	Ziemniaki ² 150g Kotlet mielony gotowany ¹ 1szt. Sos koperkowy ^{1,2,3} 100g Buraczki 100g Woda mineralna 500ml	Energia 446 kcal Węglowodany 49% Białka 25% Tłuszcze 26%	1 – gluten 2 – mleko 3 – seler 4 – jaja 5 – ryby 6 – soja 7 – skorupiaki 8 – orzechy 9 – gorczyca 10 – dwutlenek siarki i siarczany 11 – łubin 12 – miód 13 – kakao
21.11.2023 Wtorek	Ziemniaki ² 150g Gyros drobiowy 90g Sos majonezowy ⁴ 30g Surówka szwedzka ² 100g Woda mineralna 500ml	Energia 538 kcal Węglowodany 43% Białka 29% Tłuszcze 28%	
22.11.2023 Środa	Ryż 150g Sos meksykański z kurczakiem ^{1,2} 150g Woda mineralna 500ml	Energia 466 kcal Węglowodany 53% Białka 25% Tłuszcze 22%	
23.11.2023 Czwartek	Kluski śląskie ¹ 150g Szynka pieczona 1szt. Sos pieczeniowy ^{1,2} 100g Kapusta czerwona gotowana 100g Woda mineralna 500ml	Energia 533 kcal Węglowodany 52% Białka 21% Tłuszcze 27%	
24.11.2023 Piątek	Ziemniaki ² 150g Gzik ² 150g Woda mineralna 500ml	Energia 463 kcal Węglowodany 36% Białka 31% Tłuszcze 33%	



W zakładzie używa się: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdały, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczany, łubin, mięczaki.





Bon Appetit

CATERING



Data	II danie	Kaloryczność	Alergeny
27.11.2023 Poniedziałek	Kasza ¹ 150g Strogonow ¹ 150g Buraczki 100g Woda mineralna 500ml	Energia 472 kcal Węglowodany 51% Białka 18% Tłuszcze 31%	1 – gluten 2 – mleko 3 – seler 4 – jaja 5 – ryby 6 – soja
28.11.2023 Wtorek	Ziemniaki ² 150g Gołąbek bez zwiłania ¹ 1szt. Sos pomidorowy 100g Kapusta biała gotowana 100g Woda mineralna 500ml	Energia 506 kcal Węglowodany 47% Białka 19% Tłuszcze 34%	7 – skorupiaki 8 – orzechy 9 – gorczyca 10 – dwutlenek siarki i siarczany 11 – łubin 12 – miód 13 – kakao
29.11.2023 Środa	Makaron ¹ 150g Sos a'la carbonara ^{1,2,4} 150g Woda mineralna 500ml	Energia 476 kcal Węglowodany 37% Białka 39% Tłuszcze 24%	
30.11.2023 Czwartek	Ziemniaki ² 150g Imperial smażony ^{1,4} 1szt. Surówka z marchewką 100g Woda mineralna 500ml	Energia 555 kcal Węglowodany 40% Białka 23% Tłuszcze 37%	
01.12.2023 Piątek	Pierogi z serem na słodko ^{1,2} 8szt. Woda mineralna 500ml	Energia 538 kcal Węglowodany 57% Białka 14% Tłuszcze 29%	



W zakładzie używa się: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdały, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczany, łubin, mięczaki.

