

Bon Appetit

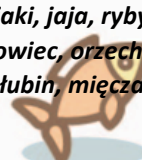
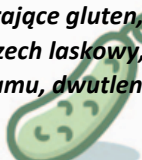
CATERING

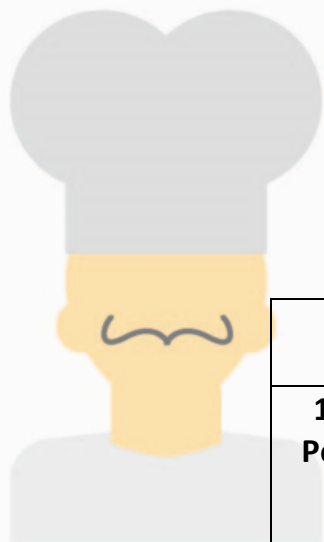


Data	II danie	Kaloryczność	Alergeny
04.09.2023 Poniedziałek	Makaron ¹ 150g Sos boloński ^{1,2} 150g Woda mineralna 500ml	Energia 470 kcal Węglowodany 47% Białka 21% Tłuszcze 32%	1 – gluten 2 – mleko 3 – seler 4 – jaja 5 – ryby
05.09.2023 Wtorek	Ziemniaki ² 150g De volaille smażony ^{1,4} 1szt. Sałata 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
06.09.2023 Środa	Kasza ¹ 150g Gulasz drobiowo- wieprzowy ^{1,2} 150g Buraczki 100g Woda mineralna 500ml	Energia 472 kcal Węglowodany 51% Białka 18% Tłuszcze 31%	
07.09.2023 Czwartek	Kopytka ¹ 150g Sos truskawkowy 100g Woda mineralna 500ml	Energia 534 kcal Węglowodany 66% Białka 17% Tłuszcze 17%	
08.09.2023 Piątek	Ziemniaki ² 150g Paluszki rybne ^{1,5} 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.

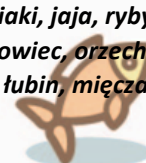
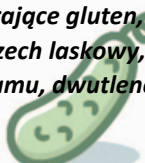


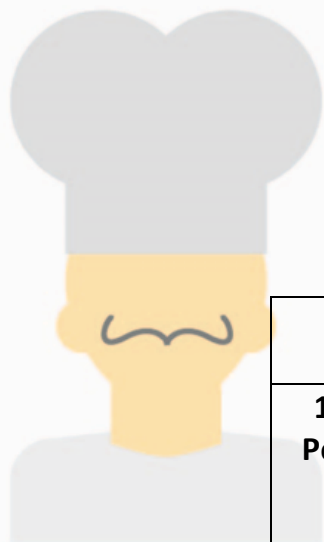


Data	II danie	Kaloryczność	Alergeny
11.09.2023 Poniedziałek	Ziemniaki ² 150g Pulpet mielony gotowany ¹ 1szt. Sos koperkowy ^{1,2,3} 100g Buraczki 100g Woda mineralna 500ml	Energia 446 kcal Węglowodany 49% Białka 25% Tłuszcze 26%	1 – gluten 2 – mleko 3 – seler 4 – jaja 5 – ryby 6 – soja 7 – skorupiaki 8 – orzechy
12.09.2023 Wtorek	Ziemniaki ² 150g Kotlet drobiowy panierowany ^{1,4} 1szt. Surówka szwedzka ² 100g Woda mineralna 500ml	Energia 538 kcal Węglowodany 43% Białka 29% Tłuszcze 28%	9 – gorczyca 10 – dwutlenek siarki i siarczany 11 – łubin 12 – miód 13 – kakao
13.09.2023 Środa	Ryż 150g Sos meksykański z kurczakiem ^{1,2} 150g Woda mineralna 500ml	Energia 466 kcal Węglowodany 53% Białka 25% Tłuszcze 22%	
14.09.2023 Czwartek	Ziemniaki ² 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%	
15.09.2023 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

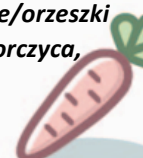
CATERING

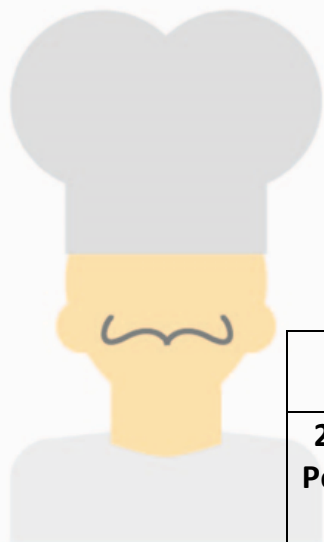


Data	II danie	Kaloryczność	Alergeny
18.09.2023 Poniedziałek	Kasza ¹ 150g Strogonow ¹ 150g Buraczki 100g Woda mineralna 500ml	Energia 472 kcal Węglowodany 51% Białka 18% Tłuszcze 31%	1 – gluten 2 – mleko 3 – seler 4 – jaja 5 – ryby
19.09.2023 Wtorek	Ziemniaki ² 150g Gołąbek bez zwiżania ¹ 1szt. Sos pomidorowy 100g Kapusta biała gotowana 100g Woda mineralna 500ml	Energia 506 kcal Węglowodany 47% Białka 19% Tłuszcze 34%	6 – soja 7 – skorupiaki 8 – orzechy 9 – gorczyca 10 – dwutlenek siarki i siarczany 11 – łubin 12 – miód 13 – kakao
20.09.2023 Środa	Makaron ¹ 150g Sos a'la carbonara ^{1,2,4} 150g Woda mineralna 500ml	Energia 476 kcal Węglowodany 37% Białka 39% Tłuszcze 24%	
21.09.2023 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%	
22.09.2023 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, orzechy ziemne/orzechy 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
25.09.2023 Poniedziałek	Ryż 150g Sos potrawkowy z mięsem drobiowym ^{1,2,4} 150g Marchewka gotowana z groszkiem ² 100g Woda mineralna 500ml	Energia 479 kcal Węglowodany 50% Białka 24% 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
26.09.2023 Wtorek	Makaron ¹ 150g Sos neapolitański 150g Woda mineralna 500ml	Energia 465 kcal Węglowodany 49% Białka 23% Tłuszcze 28%	11 – łubin 12 – miód 13 – kakao
27.09.2023 Środa	Ziemniaki ² 150g Kotlet drobiowy w cieście ^{1,2,4} 1szt. Surówka z białej kapusty 100g Woda mineralna 500ml	Energia 491 kcal Węglowodany 38% Białka 25% Tłuszcze 37%	
28.09.2023 Czwartek	Kluski śląskie ¹ 150g Gulasz drobiowo-wieprzowy ^{1,2} 150g Buraczki 100g Woda mineralna 500ml	Energia 450 kcal Węglowodany 51% Białka 25% Tłuszcze 24%	
29.09.2023 Piątek	Ziemniaki ² 150g Ryba smażona ^{4,5} 1szt. Ogórek kiszony 100g Woda mineralna 500ml	Energia 451 kcal Węglowodany 45% Białka 22% Tłuszcze 33%	



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

