Bon Appetit
CATERING

Data	II danie	Kaloryczność	Alergeny
02.10.2023 Poniedziałek	Ziemniaki[2] 150g Kotlet mielony smażony[1,4] 1szt. Surówka meksykańska[2] 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 8 – orzechy 9 – gorczyca 10 – dwutlenek siarki i siarczany 11 – łubin 12 – miód 13 – kakao
03.10.2023 Wtorek	Naleśniki z musem owocowym i serem[1,2] 3szt. Woda mineralna 500ml	Energia 449 kcal Węglowodany 53% Białka 13% Tłuszcze 34%	
04.10.2023 Środa	Ryż 150g Sos chiński z kurczakiem[1,2,3] 150g Woda mineralna 500ml	Energia 484 kcal Węglowodany 63% Białka 19% Tłuszcze 18%	
05.10.2023 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%	
06.10.2023 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.

Bon Appetit
CATERING

Data	II danie	Kaloryczność	Alergeny
09.10.2023 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 6 – soja 7 – skorupiaki 8 – orzechy 9 – gorczyca 10 – dwutlenek siarki i siarczany 11 – łubin 12 – miód 13 – kakao
10.10.2023 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%	
11.10.2023 Środa	Kasza[1] 150g Gulasz drobiowo-wieprzowy[1,2] 150g Buraczki 100g Woda mineralna 500ml	Energia 472 kcal Węglowodany 51% Białka 18% Tłuszcze 31%	
12.10.2023 Czwartek	Kopytka[1] 150g Sos truskawkowy 100g Woda mineralna 500ml	Energia 534 kcal Węglowodany 66% Białka 17% Tłuszcze 17%	
13.10.2023 Piątek	Ziemniaki[2] 150g Paluszki rybne[1,5] 3szt. Surówka z kiszonej 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
16.10.2023 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 9 – gorczyca 10 – dwutlenek siarki i siarczany 11 – łubin 12 – miód 13 – kakao
17.10.2023 Wtorek	Ryż 150g Sos meksykański z kurczakiem[1,2] 150g Woda mineralna 500ml	Energia 466 kcal Węglowodany 53% Białka 25% Tłuszcze 22%	
18.10.2023 Środa	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%	
19.10.2023 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%	
20.10.2023 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
23.10.2023 Poniedziałek	Makaron[1] 150g Sos a'la carbonara[1,2,4] 150g Woda mineralna 500ml	Energia 476 kcal Węglowodany 37% Białka 39% Tłuszcze 24%	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
24.10.2023 Wtorek	Ziemniaki[2] 150g Gołąbek bez zwijania[1] 1szt. Sos pomidorowy 100g Kapusta biała gotowana 100g Woda mineralna 500ml	Energia 506 kcal Węglowodany 47% Białka 19% Tłuszcze 34%	
25.10.2023 Środa	Kasza[1] 150g Strogonow[1] 150g Buraczki 100g Woda mineralna 500ml	Energia 472 kcal Węglowodany 51% Białka 18% Tłuszcze 31%	
26.10.2023 Czwartek	Ziemniaki[2] 150g Kotlet drobiowy panierowany[1,4] 1szt. Surówka z marchewką[2] 100g Woda mineralna 500ml	Energia 555 kcal Węglowodany 40% Białka 23% Tłuszcze 37%	
27.10.2023 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.

Bon Appetit
CATERING

Data	II danie	Kaloryczność	Alergeny
30.10.2023 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 11 – łubin 12 – miód 13 – kakao
31.10.2023 Wtorek	Ziemniaki[2] 150g Imperial smażony[1,2,4] 1szt. Surówka z czerwonej kapusty[2] 100g Woda mineralna 500ml	Energia 491 kcal Węglowodany 38% Białka 25% Tłuszcze 37%	
02.11.2023 Czwartek	Makaron[1] 150g Sos neapolitański 150g Woda mineralna 500ml	Energia 465 kcal Węglowodany 49% Białka 23% Tłuszcze 28%	
03.11.2023 Piątek	Ziemniaki[2] 150g Ryba smażona[1,5] 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, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdały, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczany, łubin, mięczaki.