

MENU*

* MENU MOŻE ULEC ZMIANIE

06.07.-10.07.2026 R.

Poniedziałek

Zupa kalafiorowa [seler, mleko]

Zestaw I (mięśny): Polędwiczki wieprzowe w sosie własnym [pszenica], kasza gryczana niepalona, buraczki; owoc

Zestaw II (wegetariański): Leczo wegetariańskie z ciecierzycą, kasza gryczana niepalona, świeże słupki warzyw; owoc

Czwartek

Zupa szczawiowa [seler, mleko]

Zestaw I (wegetariański): Pierogi z jagodami [pszenica, jaja], jogurt waniliowy [mleko]; owoc

Zestaw II (mięśny): Makaron z indykiem i suszonymi pomidorami [pszenica], groszek zielony; owoc

Wtorek

Krem z kukurydzy [seler, mleko]

Zestaw I (mięśny): Kotlet pożarski [pszenica, jaja], kasza bulgur [pszenica], fasolka szparagowa; owoc

Zestaw II (wegetariański): Kotlet z soczewicy [pszenica, jaja], dip czosnkowy [mleko], bulgur [pszenica], fasolka szparagowa; owoc

Piątek

Zupa pomidorowa z makaronem [seler, pszenica, mleko]

Zestaw I (mięśny): Kotlet rybny [pszenica, jaja, ryba], ryż, bukiet warzyw; owoc

Zestaw II (wegetariański): Placki ziemniaczano-cukiniowe [pszenica, jaja], jogurt naturalny [mleko], bukiet warzyw; owoc

Środa

Rosół z makronem [seler, pszenica]

Zestaw I (mięśny): Pieczone udko kurczaka, ziemniaki gotowane, brokuły; owoc

Zestaw II (wegetariański): Kuskus perłowy z warzywami i serem feta [pszenica, mleko], świeże słupki warzyw; owoc

[] *alergeny pokarmowe*



Kontakt:

e-mail: tbs@ai-cateringwarszawa.pl

kom.: 603-503-102