

MENU*

* MENU MOŻE ULEC ZMIANIE

14.09.-18.09.2026 R.

Poniedziałek

Zupa ogórkowa [seler, mleko]

Zestaw I (mięśny): Pieczone udko kurczaka, kuskus perłowy [pszenica], marchewka z groszkiem [mleko]; owoc

Zestaw II (wegetariański): Makaron sojowy z warzywami i tofu [soja, pszenica]; owoc

Czwartek

Barszcz czerwony [seler, mleko]

Zestaw I (wegetariański): Pizza Margherita domowej roboty [pszenica, mleko], salsa warzywna, fasolka szparagowa; owoc

Zestaw II (mięśny): Duszone polędwiczki z indyka w sosie koperkowym [mleko], kasza pęczak [jęczmień], szpinak duszony [mleko]; owoc

Wtorek

Zupa kalafiorowa z koperkiem [seler, mleko]

Zestaw I (mięśny): Paski z kurczaka [pszenica, jaja], ziemniaki pieczone, brokuły; owoc

Zestaw II (wegetariański): Briam z serem feta [mleko], kasza jęczmienna [jęczmień]; owoc

Piątek

Zupa pomidorowa z makaronem [seler, pszenica, mleko]

Zestaw I (mięśny): Ryba pieczona na warzywach, bulgur [pszenica], bukiet warzyw; owoc

Zestaw II (wegetariański): Gulasz z ciecierzycy ze szpinakiem, kuskus [pszenica]; owoc

Środa

Rosół z makronem [seler, pszenica]

Zestaw I (mięśny): Kurczak w sosie słodko-kwaśnym [soja, pszenica], ryż basmati, groszek zielony; owoc

Zestaw II (wegetariański): Falafel pieczony, dip miętowy [mleko], ryż basmati, groszek zielony; owoc

[] *alergeny pokarmowe*



Kontakt:

e-mail: tbs@ai-cateringwarszawa.pl

kom.: 603-503-102