

MENU*

* MENU MOŻE ULEC ZMIANIE

26.10.-30.10.2026 R.

Poniedziałek

Zupa kalafiorowa z koperkiem [seler, mleko]

Zestaw I: Bitki wieprzowa w sosie własnym [pszenica], kasza gryczana niepalona, marchewka z groszkiem [mleko]; owoc

Zestaw II: Kuskus perłowy z warzywami i mozzarellą [pszenica, mleko], świeże słupki warzyw; owoc

Czwartek

Żurek [seler, pszenica, mleko]

Zestaw I: Placuszki owsiane [pszenica, jaja, mleko], jogurt naturalny z owocami [mleko], świeże słupki warzyw; owoc

Zestaw II: Satay z kurczaka sweet chilli, kuskus perłowy [pszenica], marchewka koktajlowa; owoc

Wtorek

Krupnik jaglany z dynią [seler]

Zestaw I: Kotleciki z soczewicy [pszenica, jaja], dip jogurtowy [mleko], kasza pęczak [jęczmień], świeże słupki warzyw; owoc

Zestaw II: Gulasz wieprzowy z marchewką [pszenica], kasza pęczak [jęczmień], brokuły; owoc

Piątek

Zupa pomidorowa z makaronem [seler, pszenica, mleko]

Zestaw I: Paluszki rybne [ryba, pszenica, jaja], ryż basmati, groszek zielony; owoc

Zestaw II: Frittata z brokułami [mleko, jaja], dip czosnkowy [mleko], świeże słupki warzyw; owoc

Środa

Rosół z makronem [seler, pszenica]

Zestaw I: Kotlet pożarski [pszenica, jaja], ziemniaki z koperkiem, buraczki; owoc

Zestaw II: Ratatouille warzywny z serem Feta [mleko], bulgur [pszenica], świeże słupki warzyw; owoc

[/] *alergeny pokarmowe*



Kontakt:

e-mail: tbs@ai-cateringwarszawa.pl
kom.: 603-503-102