



by Restauracja „Dzika Kaczka”

Dieta 1500 kcal

DZIEŃ 2



by Restauracja „Dzika Kaczka”

MENU NA DZIŚ:

ŚNIADANIE	- omlet z łososiem
II ŚNIADANIE	- bezglutenowe ciasto cynamonowe
OBIAD	- udziec z indyka z konfiturą z cebuli
PODWIECZOREK	- pomidory faszerowane szpinakiem i fetą
KOLACJA	- zupa krem z dyni z pulpetami drobiowymi

- ✓ spożyć w ciągu 24h
- ✓ do czasu spożycia należy przechowywać w temperaturze 2-4 st. C



SKŁAD POTRAW

Śniadanie (428 kcal) - jaja kurze, kapary, łoś, oliwa z oliwek, szczypiorek *3,4

II Śniadanie (242 kcal) - cukier trzcinowy, cynamon, masło, mąka gryczana, mąka ryżowa, mąka ziemniaczana, orzechy włoskie, proszek do pieczenia, śliwki *7, 8

Obiad (355 kcal) - cebula biała, cukier, filet z indyka, marchew, masło orzechowe, oliwa z oliwek, por, sezam, żurawina *8,11

Podwieczorek (78 kcal) - pomidory, ser feta, szpinak *7

Kolacja (396 kcal) - cebula biała, dynia, filet z kurczaka, marchew, orzechy włoskie, ziemniaki *8

ALERGENY – LEGENDA*

1. Zboża zawierające gluten
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. Orzechy
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki i siarczyny
13. Łubin i produkty pochodne
14. Mięczaki i produkty pochodne

* podczas procesu technologicznego wszystkich dań wykorzystywane są produkty mogące zawierać śladowe ilości orzechów, soi, selera, glutenu i produktów pochodnych

ZAMÓWIENIA, INFORMACJE: kontakt@sngfitcatering.pl



by Restauracja „Dzika Kaczka”