



by Restauracja „Dzika Kaczka”

Dieta 1500 kcal

DZIEŃ 4



by Restauracja „Dzika Kaczka”

### MENU NA DZIŚ:

<b>ŚNIADANIE</b>	omlet z kurczakiem, awokado, orzechami i sezamem	10 zł/por.
<b>II ŚNIADANIE</b>	ciasto czekoladowe z cukinią	7 zł/por.
<b>OBIAD</b>	wołowina po azjatycku	15 zł/por.
<b>PODWIECZOREK</b>	tatar z łososia z koperkiem, awokado i ogórkiem	7 zł/por.
<b>KOLACJA</b>	czarna soczewica z dynią	15 zł/por.

Cena promocyjna zestawu 5 dań – ~~54 zł~~ 49 zł

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



by Restauracja „Dzika Kaczka”

## SKŁAD POTRAW

<b>Śniadanie (296 kcal)</b> awocado, cebula czerwona, filet z kurczaka, jaja, mleko kokosowe, orzechy włoskie, sezam ziarno *3, 8, 11
<b>II Śniadanie (251 kcal)</b> cukinia, jaja kurze, kakao, kasza jaglana, oliwa z oliwek, proszek do pieczenia, śliwki suszone *3
<b>Obiad (529 kcal)</b> cebula biała, kiełki fasoli mung, marchew, oliwa z oliwek, orzechy ziemne, papryka, pędy bambusa, grzyby mung, por, ryż brązowy, woda, wołowina * 8
<b>Podwieczorek (296,5 kcal)</b> awocado, koperek, łoś, ogórek zielony, rzodkiewki, sezam *4, 11
<b>Kolacja (135 kcal)</b> dynia, soczewica

### 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](mailto:kontakt@sngfitcatering.pl)



by Restauracja „Dzika Kaczka”