



by Restauracja „Dzika Kaczka”

Dieta 1500 kcal

DZIEŃ 10



by Restauracja „Dzika Kaczka”

MENU NA DZIŚ:

ŚNIADANIE	- indyjska sałatka z kurczaka – 10 zł/por.
II ŚNIADANIE	- ciasto kokosowe z batatami – 7 zł/por.
OBIAD	- meksykańskie ragout – 15 zł/por.
PODWIECZOREK	- sałatka z pieczarek i kiełków sojowych – 7zł/por.
KOLACJA	- rybne szaszłyki z grilla – 15 zł/por.

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



by Restauracja „Dzika Kaczka”

SKŁAD POTRAW

Śniadanie (336 kcal) – ananas, avocado, curry, filet z kurczaka, jogurt naturalny, limonka, miód, orzechy włoskie, pieprz, sałata lodowa, seler łądowy, sól, śmietana 12 % *7, 8

II Śniadanie (566 kcal) – bataty, cukier, cynamon, cytryny, jaja, mąka ryżowa, olej kokosowy, orzechy włoskie, proszek do pieczenia, wiórki kokosowe *3,8

Obiad (414 kcal) – cukinia, fasola czerwona, filet z kurczaka, kukurydza konserwowa, marchew, oliwa z oliwek, papryka, pomidory pelati, pomidory suszone, ryż brązowy

Podwieczorek (242 kcal) - kiełki soi, papryka, pieczarki *6

Kolacja (185 kcal) – czosnek, łoś, natka pietruszki, oliwa z oliwek, oliwki czarne, pieczarki, pieprz, pomidorki koktajlowe, sól morska *4

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