



by Restauracja „Dzika Kaczka”

Dieta 1500 kcal

DZIEŃ 1



by Restauracja „Dzika Kaczka”

MENU NA DZIŚ:

ŚNIADANIE

- placuszki z dyni z syropem pomarańczowym

II ŚNIADANIE

- pudding kokosowy z siemieniem lnianym

OBIAD

- potrawka z kurczaka z dynią i brukselką

PODWIECZOREK

- jajka faszerowane tuńczykiem i orzechami włoskimi

KOLACJA

- sałatka z pieczonych buraków, gruszki, kurczaka wędzonego i pestek słonecznika

✓ spożyć w ciągu 24h

✓ do czasu spożycia należy przechowywać w temperaturze 2-4 st. C



SKŁAD POTRAW

Śniadanie - mąka pszenna, cukier trzcinowy, cynamon, dynia, jaja, jogurt naturalny, olej kokosowy, pomarańcze, proszek do pieczenia, sok jabłkowy *1, 3

II Śniadanie - mleko kokosowe, siemie lniane, wiórki kokosowe, cukier *7

Obiad - pierś z kurczaka, brukselka, oliwa z oliwek, dynia

Podwieczorek - jaja kurze, orzechy włoskie, tuńczyk w sosie własnym *3, 8, 4

Kolacja - buraki, gruszki, kurczak wędzony, oliwa z oliwek, słonecznik ziarno

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”