

MENU TYGODNIOWE 29.06- 05.07.2020

Zestaw 1000, 1200, 1500 kcal lub 2000 kcal

PONIEDZIAŁEK

I śniadanie: Paszтет z żurawiną, pieczywo, warzywa (Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i pochodne)

II śniadanie: Zupa azjatycka (Alergeny: seler)

Obiad: Gołąbki w sosie pomidorowym, ziemniaki z wody z koperkiem (Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i pochodne, gorczyca)

Podwieczorek: Koktajl truskawkowo-rabarbarowy (Alergeny: mleko i pochodne)

Kolacja: Sałatka z kurczakiem, selerem, ananasem

WTOREK

I śniadanie: Jajko na twardo z sosem jogurtowo-majonezowym, pieczywo (Alergeny: zboża zawierające gluten, jaja)

II śniadanie: Zupa jarzynowa (Alergeny: seler)

Obiad: Drobiowe steki z grzybami, kasza gryczana, mizeria (Alergeny: mleko i produkty pochodne, zboża zawierające gluten)

Podwieczorek: Kisiel z dodatkiem owoców

Kolacja: Placki z cukinii i dipem paprykowym (Alergeny: zboża zawierające gluten, jaja, mleko i pochodne)

ŚRODA

I śniadanie: Ryż jabłkowo-orzechowy (Alergeny: mleko i pochodne)

II śniadanie: Krem z soczewicy (Alergeny: seler)

Obiad: Szaszłyki drobiowe, ryż, surówka (Alergeny: zboża zawierające gluten)

Podwieczorek: Smoothie z jarmużu z bananem i siemieniem lnianym (Alergeny: mleko i pochodne)

Kolacja: Sałatka ziemniaczana z rzodkiewką i szczypiorkiem (Alergeny: gorczyca, mleko i pochodne)

CZWARTEK

I śniadanie: Owsianka z musem truskawkowym (Alergeny: mleko i pochodne, zboża zawierające gluten)

II śniadanie: Żurek (Alergeny: seler)

Obiad: Kurczak w sosie słodko kwaśnym, ryż, warzywa na parze (Alergeny: seler, gorczyca, sezam)

Podwieczorek: Budyń czekoladowy ze skórką pomarańczową (Alergeny: mleko i pochodne)

Kolacja: Paszтет z ciecierzycy, ogórek małosolny, pieczywo (Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i pochodne, jaja)

PIĄTEK

I śniadanie: Ziołowy twarożek, pieczywo, pomidory z cebulką (Alergeny: mleko i pochodne, zboża zawierające gluten)

II śniadanie: Krem z białych warzyw (Alergeny: seler)

Obiad: Dorsz z brokułami w jogurcie naturalnym, puree z ziemniakami, surówka (Alergeny: zboża zawierające gluten, ryba)

Podwieczorek: Ciasteczka owsiane (Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i pochodne)

Kolacja: Potrawka grecka z warzyw z parmezanem (Alergeny: mleko i pochodne)

SOBOTA

I śniadanie: Musli z musem wiśniowym i wiórkami kokosowymi (Alergeny: mleko i pochodne, zboża zawierające gluten)

II śniadanie: Krem z marchwii i dyni (Alergeny: seler)

Obiad: Risotto z kurkami (Alergeny: mleko i pochodne, gorczyca)

Podwieczorek: Malinowy krem twarożkowy (Alergeny: mleko i pochodne, soja)

Kolacja: Kotleciki z łososia (Alergeny: mleko i pochodne)

NIEDZIELA

I śniadanie: Pasta z tuńczyka, pieczywo, rucola (Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i pochodne, ryby)

II śniadanie: Zupa minestrone (Alergeny: seler)

Obiad: Orientalna wieprzowina w sosie teriyaki, kasza kuskus, warzywa konserwowe (Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i pochodne)

Podwieczorek: Galaretka owocowa z truskawkami

Kolacja: Sałatka z fasolką szparagową (Alergeny: jaja, gorczyca, zboża zawierające gluten)



Zamówienia: renata.pesik@orlen.pl / +48 697 860 042

hotel.petrochemia@orlen.pl / +24 365 60 01