DGES CATERING

MENU PAŹDZIERNIK

Poniedziałek 02.10.2023 r.

OBIAD

GROCHÓWKA (9)
Nielimitowana - rekomendowana porcja 250g
Włoszczyzna/ groch łuskany/ ziemniaki/ olej słonecznikowy/ czosnek/ cebula/ majeranek/ liść laurowy/ ziele angielskie

LECZO Z INDYKIEM I MAKARONEM ORZO
280g - makaron orzo/ indyk/ papryka 3 kolory/ marchew/pomidory/ cukinia/ cebula/ czosnek/ bazylia/ pieprz/ papryka słodka/ oregano
(1)

KOMPOT WIELOOWOCWY/ WODA Z CYTRYNĄ
nielimitowany

OWOC SEZONOWY

PODWIECZOREK (1,3,7)

CIASTO ZE ŚLIWKAMI I KRUSZONKĄ
150g - śllwiki/ mąka pszenna/ jajko/ masło/
KAKAO 200ml

Wtorek 03.10.2023 r.

OBIAD

ROSÓŁ Z MAKARONEM NITKI (1,9)
Nielimitowana - rekomendowana porcja 250g
Kurczak zagrodowy/ wołowina/ makaron nitki durum/ włoszczyzna/cebula/ natka pietruszki/ lubczyk/ kozieradka/ jałowiec/ ziele angielskie/ liść laurowy/ pieprz czarny

KUCHNIA TURECKA
KOFTY DROBIOWE
110g - kurczak/ cebula/ czosnek/ jajko/ papryka słodka/ cynamon/ świeża kolendra
RYŻ CURRY 100g
SOS JOGURTOWO CZOSNKOWY Z KOPERKIEM 80g
(3,7)

SOK JABŁKO POMARAŃCZA/ WODA Z CYTRYNĄ
nielimitowany

OWOC SEZONOWY

PODWIECZOREK

DOMOWY KISIEL TRUSKAWKOWY Z TARTYM JABŁUSZKIEM 200ml

Środa 04.10.2023 r.

OBIAD

ZUPA Z FASOLKI SZPARAGOWEJ (7,9)
Nielimitowana - rekomendowana porcja 250g
Fasolka szparagowa/ ziemniaki/ marchewka/ pietruszka/ cebula/ czosnek/ masło/ śmietana 9%, kurkuma/ koperek

KLUSKI LENIWE POD OWOCOWĄ PIERZYNKĄ
Porcja 280g - ser twarogowy/ mąka pszenna/ jajko/ jogurt naturalny/ brzoskwinia/ jabłko/ winogrona zielone/ mandarynka, cynamon
SURÓWKA Z MARCHEWKI I JABŁKA 80g
marchew/ jabłko/ olej słonecznikowy
(1,3,7)

KOMPOT Z RABARBARU/ WODA Z CYTRYNĄ
nielimitowany

OWOC SEZONOWY

PODWIECZOREK (1,7)

MINI PIZZA Z SEREM I SALAMI

Czwartek 05.10.2023 r.

OBIAD

BARSZCZ UKRAIŃSKI (7,9)
Nielimitowana - rekomendowana porcja 250g
Włoszczyzna/ fasola/ cebula/ kapusta włoska/ buraki/ czosnek/ pomidory/ liść laurowy/ ziele angielskie/ pieprz ziołowy/ śmietana 9%

ESKALOPKI Z PIERSI KURCZAKA W KREMOWYM SOSIE ŚMIETANOWO WARZYWNYM
120g - pierś z kurczaka, cebula/ marchewka/ pietruszka/ por/ śmietana 9%/ słodka papryka/ ziele angielskie/ liść laurowy/ natka pietruszki
ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM 100g
MIX SAŁAT Z WINEGRET 80g
(7)

KOMPOT TRUSKAWKOWY/ WODA Z CYTRYNĄ
nielimitowany

OWOC SEZONOWY

PODWIECZOREK (7)

KOKTAJL JOGURTOWO JAGODOWY DO PICIA
200g - jogurt naturalny/ jagody
WAFLE RYŻOWE

Piątek 06.10.2023 r.

OBIAD

POMIDOROWA Z MAKARONEM LITERKI (1,7,9)
Nielimitowana - rekomendowana porcja 250g
włoszczyzna/ przecier pomidorowy/ śmietana 9%/ makaron literki/ lubczyk / pieprz/ liść laurowy, ziele angielskie/ pieprz

PANIEROWANY FILET Z DORSZA
120g - filet z dorsza/ bułka tarta/ jajko/ pieprz biały/ olej rzepakowy
ZIEMNIACZKI Z KOPERKIEM 120g
SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ, MARCHEWKI I JABŁKA 80g
(1,3,4)

SOK JABŁKOWY/ WODA Z CYTRYNĄ
nielimitowany

OWOC SEZONOWY

PODWIECZOREK (1,3,7)

KANAPKA Z PASZTETEM I OGÓRKIEM KISZONYM 150g
HERBATA Z CYTRYNĄ 200ml

CODZIENNIE BUFET ZE ŚWIEŻYMI WARZYWAMI DO OBIADU

DGES CATERING

MENU PAŹDZIERNIK

Poniedziałek 09.10.2023 r.

OBIAD

ZUPA JARZYNOWA (7,9)
Nielimitowana – rekomendowana porcja 250g
włoszczyzna/ ziemniaki/ kalafior/ brokuł/ fasolka szparagowa/ groszek/ śmietana 9%/ lubczyk/ pieprz

GULASZ WIEPRZOWY Z PAPRYKĄ
120g – szynka wieprzowa/ papryka czerwona i żółta/ cebula/ marchewka/ olej rzepakowy/ liść laurowy/ papryka wędzona i słodka/ pieprz

KASZA PĘCZAK 100g
SAŁATA MASŁOWA ZE ŚMIETANĄ 80g
(1,7)

SOK JABŁKOWY/ WODA Z CYTRYNĄ
nielimitowany

OWOC SEZONOWY

PODWIECZOREK

BANAN 150g
WAFLE RYŻOWE

Wtorek 10.10.2023 r.

OBIAD

KREM Z DYNI Z GRZANKAMI (1,7,9)
Nielimitowana – rekomendowana porcja 250g
dynia/ ziemniaki/ marchew/ mleko kokosowe/ sok pomarańczowy/ curry/ imbir/ kafir/ czosnek/ grzanki pszenne

PIERŚ Z KURCZAKA W PANKO
110g – pierś z kurczaka/ panko/ jajko/ pieprz biały/ olej rzepakowy

ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM 100g
SURÓWKA HAWAJSKA 80g
Kapusta pekińska/ ananas/ kukurydza/ jogurt naturalny
(1,3,7)

KOMPOT WIŚNIOWY/ WODA Z CYTRYNĄ
nielimitowany

OWOC SEZONOWY

PODWIECZOREK (1,3,7)

HERBATNICZKI MINI ZOO 80g
KAKAO 200ml

Środa 11.10.2023 r.

OBIAD

ZUPA OGÓRKOWA (7,9)
Nielimitowana – rekomendowana porcja 250g
Włoszczyzna/ ogórek kiszony/ ziemniaki/śmietana 9%/ koperek/ziele angielskie/ liść laurowy/ lubczyk/ pieprz czarny

SPAGHETTI BOLOGNESE
280g – makaron spaghetti durum/ mięso wołowo-wieprzowe/ marchew/pomidory/ koncentrat pomidorowy/ cebula/ czosnek/ bazylia/ oregano/tymianek/tarty ser
(1,7)

SOK JABŁKOWY/ WODA Z CYTRYNĄ
nielimitowany

OWOC SEZONOWY

PODWIECZOREK (7)

PUDDNIG RYŻOWY Z JABŁKIEM I CYNAMONEM
200g ryż/jabłko/ cynamon/ masło/ mleko 1,5%

Czwartek 12.10.2023 r.

OBIAD

ZUPA POROWA Z ZIEMNIAKAMI (7,9)
Nielimitowana – rekomendowana porcja 250g
Włoszczyzna/ por/ ziemniaki/ czosnek/ masło/ śmietana 9%

KOTLET SCHABOWY
110g – schab/ bułka tarta/ jajko/ pieprz biały/ olej rzepakowy

PURRE ZIEMNIACZANE 100g
BURACZKI NA CIEPŁO 80g
(1,3,7)

KOMPOT WIELOOWOCOWY/ WODA Z CYTRYNĄ
nielimitowany

OWOC SEZONOWY

PODWIECZOREK (1,3,7)

SMOOTHIE OWOCOWE
200ml
BISZKOPTY

Piątek 13.10.2023 r.

OBIAD

ZUPA Z CZERWONEJ SOCZEWICY (9)
Nielimitowana – rekomendowana porcja 250g
Włoszczyzna/ soczewica/ ziemniaki/ olej słonecznikowy/ czosnek/ cebula/ majeranek/ liść laurowy/ ziele angielskie

NALEŚNIKI Z BIAŁYM SEREM W POLEWIE JOGURTOWO BRZOSKWINIOWEJ
Porcja 280g – mąka gryczana/ mąka pszenna/ mleko 2%/ jajka/ ser twarogowy/ brzoskwinie/ jogurt naturalny
(1,3,7)

KOMPOT WIELOOWOCOWY/ WODA Z CYTRYNĄ
nielimitowany

OWOC SEZONOWY

PODWIECZOREK (1,3,7)

CIASTO MARCHEWKOWE 150g

CODZIENNIE BUFET ZE ŚWIEŻYMI WARZYWAMI DO OBIADU

DGES CATERING

MENU PAŹDZIERNIK

Poniedziałek 16.10.2023 r.

OBIAD

ŻUREK NA ZAKWASIE Z BIAŁĄ KIEŁBASKĄ (1,7,9)
Nielimitowana – rekomendowana porcja 250g
Włoszczyzna/ zakwas na mące żytniej/ ziemniaki/ czosnek/ ziele angielskie/ liść laurowy/ majeranek/ śmietana 9%/ biała kiełbaska

MAKARON Z MUSEM JOGURTOWYM Z TRUSKWKAMI I TWAROGIEM
280g – makaron świderki durum/ truskawki/ jogurt naturalny/ ser biały
(1,7)

SOK JABŁKO WIŚNIA/ WODA Z CYTRYNĄ
nielimitowany

OWOC SEZONOWY

PODWIECZOREK

GRACHAMKA Z SZYNKĄ Z INDYKA, SAŁATĄ I PAPRYKĄ 120g
HERBATA Z CYTRYNĄ 200ml

Wtorek 17.10.2023 r.

OBIAD

ROSÓŁ Z MAKARONEM NITKI (1,9)
Nielimitowana - rekomendowana porcja 250g
Kurczak zagrodowy/ wołowina/ makaron nitki durum/ włoszczyzna/cebula/ natka pietruszki/ lubczyk/ kozieradka/ jałowiec/ ziele angielskie/ liść laurowy/ pieprz czarny

KOTLET MIELONY
110g – szynka wieprzowa/ bułka tarta/ jajko/ pieprz biały/woda gazowana/ olej rzepakowy

ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM 100g
MARCHEWKA Z GROSZKIEM 80g
(1,3,7)

KOMPOT WIELOOWOCOWY/ WODA Z CYTRYNĄ
nielimitowany

OWOC SEZONOWY

PODWIECZOREK (1,7)

CIASTKA OWSIANE Z ŻURAWINĄ 150g
SOCZEK TŁOCZONY 200ml

Środa 18.10.2023 r.

OBIAD

ZUPA PIECZARKOWA Z ZIEMNIAKMAI (7,9)
Nielimitowana – rekomendowana porcja 250g
włoszczyzna/ pieczarki/ cebula/ śmietana 9%/ ziemniaki/ natka pietruszki/ lubczyk / pieprz/ liść laurowy, ziele angielskie

KUCHNIA GRECKA
GYROS ZE SCHABU
Porcja 100g – schab/ cebula/ papryka słodka/ czosnek/ kolendra/ rozmaryn/ kurkuma
RYŻ 100g
TZATZIKI - GRECKI DIP Z OGÓRKIEM ZIELONYM 80g
(7)

SOK JABŁKO POMARAŃCZA/ WODA Z CYTRYNĄ
nielimitowany

OWOC SEZONOWY

PODWIECZOREK (7)

BUDYŃ Z MUSEM MALINOWYM
200g

Czwartek 19.10.2023 r.

OBIAD

KAPUŚNIACZEK (9)
Nielimitowana – rekomendowana porcja 250g ☺
Włoszczyzna/ kapusta kiszona/ ziemniaki/ lubczyk/ liść laurowy/ ziele angielskie

KURCZAK Z BROKUŁAMI W SOSIE SEROWYM
110g – udziec z kurczaka/ brokuły/ cebula/ czosnek/ ser topiony/ śmietana 9%/ ser tarty/ gałka muszkatołowa/ pieprz/

MAKARON KOLANKA 100g
MIX SAŁAT Z POMIDORAMI 80g
(1,7)

KOMPOT WIELOOWOCOWY/ WODA Z CYTRYNĄ
nielimitowany

OWOC SEZONOWY

PODWIECZOREK (1,3,7)

PLACUSZKI Z JABŁKIEM
150g - =mąka pszenna/ jajko/ jogurt naturalny/ jabłko

Piątek 20.10.2023 r.

OBIAD

KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z GROSZKIEM PTYSIOWYM (1,7,9)
Nielimitowana – rekomendowana porcja 250g
Kalafior/ por/ cebula/ ziemniaki/ seler/ pietruszka/ czosnek/ śmietana9%/ pieprz/ gałka muszkatołowa

PIECZONY FILET Z MIRUNY POD PIERZYNKĄ Z WARZYW
120g - filet z miruny/ bułka tarta/ jajko/ marchew/ pietruszka/ cebula/ koncentrat pomidorowy/ pieprz cytrynowy/ olej rzepakowy

KUSKUS 100g
(1,3,4)

KOMPOT WIELOOWOCOWY/ WODA Z CYTRYNĄ
nielimitowany

OWOC SEZONOWY

PODWIECZOREK

MANDARYNKA 90g
CHRUPKI KUKURYDZIANE KRĘCONE 80g

CODZIENNIE BUFET ZE ŚWIEŻYMI WARZYWAMI DO OBIADU

DGES CATERING

MENU PAŹDZIERNIK

Poniedziałek 23.10.2023 r.

OBIAD

ZUPA KALAFIOROWA (7,9)
Nielimitowana – rekomendowana porcja 250g
Kalafior/ włoszczyzna/ ziemniaki/ śmietana 9%/ lubczyk/ pieprz

KOKOSOWY KURCZAK W SOSIE SŁODKO KWAŚNYM
110g – kurczak/ wiórki kokosowe/ mąka ziemniaczana/ jajko/ imbir/ czosnek/ pieprz
Marchewka/ papryka/ ananas/ kukrydza/ kapusta pekińska
RYŻ100g
ORIENTALNA SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY I MARCHEWKI 80g
(3)

SOK POMARAŃCZOWY/ WODA Z CYTRYNĄ
nielimitowany

OWOC SEZONOWY

PODWIECZOREK

HERBATNICZKI MINI ZOO 80g
KAKAO 200ml

Wtorek 24.10.2023 r.

OBIAD

POMIDOROWA Z MAKARONEM ZWIERZACZKI (1,7,9)
Nielimitowana - rekomendowana porcja 250g , ziele angielskie/ pieprzwłoszczyzna/ przecier pomidorowy/ śmietana 9%/ makaron zwierzaczki/ lubczyk / pieprz/ liść laurowy

PIECZEŃ RZYMSKA Z JAJKIEM I SOSEM CHRZANOWYM
110g – szynka wieprzowa/ jajko/ czosnek/ natka pietruszki/ chrzan/ bułka tarta/ śmietana 9%
KASZA GRYCZANA 100g
OGÓREK KISZONY 80g
(1,3,7)

SOK JABŁKOWY/ WODA Z CYTRYNĄ
nielimitowany

OWOC SEZONOWY

PODWIECZOREK (1,3,7)

TOSTY PEŁNOZIARNISTE Z ŻÓŁTYM SEREM200g
KETCHUP
HERBATA OWOCOWA200ml

Środa 25.10.2023 r.

OBIAD

ZUPA ZACIERKOWA (1,9)
Nielimitowana – rekomendowana porcja 250g
Włoszczyzna/ por/ cebula/ makaron zacierki/ ziemniaki/ czosnek/ natka pietruszki/ ziele angielskie/ liść laurowy/ pieprz

KOTLET SCHABOWY
110g - schab/ bułka tarta/ jajko/ pieprz biały/ olej rzepakowy
PURRE ZIEMNIACZANE 100g
SAŁATKA Z BURAKÓW80g
(1,3,7)

KOMPOT TRUSKAWKOWY/ WODA Z CYTRYNĄ
nielimitowany

OWOC SEZONOWY

PODWIECZOREK

DOMOWY KISIEL TRUSKAWKOWY Z TARTYM JABŁUSZKIEM 200ml

Czwartek 26.10.2023 r.

OBIAD

ZUPA OGÓRKOWA (7,9)
Nielimitowana - rekomendowana porcja 250g
Włoszczyzna/ ogórek kiszony/ ziemniaki/śmietana 9%/ koperek/ziele angielskie/ liść laurowy/ lubczyk/ pieprz czarny

UDZIKI Z KURCZAKA Z PIECA
Porcja 150g – udko z kurczaka/ papryka słodka/ tymianek/ czosnek
ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM100g
FASOLKA SZPARAGOWA 80g
(brak)

SOK JABŁKO WIŚNIA/ WODA Z CYTRYNĄ
nielimitowany

OWOC SEZONOWY

PODWIECZOREK (1,3,7)

BANAN150g
WAFLE RYŻOWE

Piątek 27.10.2023 r.

OBIAD

BARSZCZ UKRAIŃSI (7,9)
Nielimitowana - rekomendowana porcja 250g
Włoszczyzna/ fasola/ cebula/ kapusta włoska/ buraki/ czosnek/ pomidory/ liść laurowy/ ziele angielskie/ pieprz ziołowy/ śmietana 9%

TAGLIATELLE Z PIECZONYM ŁOSOSIEM I SZPINAKIEM
Porcja 280g– łosoś/ tagliatele/ szpinak/ cebula/ czosnek/ śmietana 9%/ oliwa z oliwek/ sok z cytryny/ pieprz/ koperek
KUSKUS100g
(1,3,4)

KOMPOT WIELOOWOCOWY/ WODA Z CYTRYNĄ
nielimitowany

OWOC SEZONOWY

PODWIECZOREK (1,3,7)

CIASTO Z OWOCAMI I KRUSZONKĄ
150g - owocei/ mąka pszenna/ jajko/ masło/

CODZIENNIE BUFET ZE SWIEŻYMI WARZYWAMI DO OBIADU

DGES CATERING

MENU PAŹDZIERNIK

Poniedziałek 30.10.2023 r.

OBIAD

ZUPA SZCZAWIOWA (7,9)
Nielimitowana – rekomendowana porcja 250g ☺
Włoszczyzna/ młody szczaw/ ziemniaki/śmietana 9% /ziele angielskie/ liść laurowy/ pieprz czarny / liść laurowy/ pieprz/jajko

SPAGHETTI BOLOGNESE
280g - makaron spaghetti durum/ mięso wołowo-wieprzowe/ marchew/pomidory/ koncentrat pomidorowy/ cebula/ czosnek/ bazylia/ oregano/tymianek/tarty ser
(1,7)

SOK JABŁKO WIŚNIA/ WODA Z CYTRYNĄ
nielimitowany

OWOC SEZONOWY

PODWIECZOREK (7)

KOKTAJL JOGURTOWO TRUSKAWKOWY DO PICIA
200g - truskawki/ jagody
WAFLE RYŻOWE

Wtorek 31.10.2023 r.

OBIAD

ZUPA JARZYNOWA (7,9)
Nielimitowana - rekomendowana porcja 250g włoszczyzna/ ziemniaki/ kalafior/ brokuł/ fasolka szparagowa/ groszek/ śmietana 9%/ lubczyk/ pieprz

RYŻ Z PRAŻONYM JABŁUSZKIEM I POLEWĄ JOGURTOWĄ
280g – jabłka/ ryż/ cynamon/ wanilia/ miód/ jogurt naturalny

KOMPOT WIELOOWOCOWY/ WODA Z CYTRYNĄ
nielimitowany

OWOC SEZONOWY

PODWIECZOREK (1,3,7)

KANAPKA Z PASZTETEM I OGÓRKIEM KISZONYM 150g
HERBATA Z CYTRYNĄ 200ml

CODZIENNIE BUFET ZE ŚWIEŻYMI WARZYWAMI DO OBIADU

DGES CATERING

INFORMACJE DOTYCZACE ALERGENÓW

Zgodnie z obowiązkiem wynikającym z Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 przekazywać będziemy Państwu informacje na temat obecnych w podawanej żywności składników i innych substancji mogących powodować alergie i nietolerancje pokarmowe

Wykaz alergenów

1. Zboża zawierające gluten;:
2. Skorupiaki i produkty pochodne;
3. Jaja i produkty pochodne;
4. Ryby;
5. Orzechy;
6. Soja i produkty pochodne;
7. Mleko i produkty pochodne;
8. Orzechy;
9. Seler i produkty pochodne;
10. Gorczyca i produkty pochodne;
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin i produkty pochodne;
14. Mięczaki i produkty pochodne.