

Kapibara Bistro

Catering Premium dla Szkół

email: kapibarabistro@gmail.com

mobile: +48 530 730 524



4-8 maja 2026 - ŚNIADANIA I PODWIECZORKI

PONIEDZIAŁEK	
ŚNIADANIE	Ser żółty gouda, szynka wieprzowa, chleb pszenno-żytni, masło, świeże warzywa, kawa zbożowa Zawiera alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne
PODWIECZOREK	Jogurt smakowy, chrupki kukurydziane Zawiera alergeny: mleko i produkty pochodne

WTOREK	
ŚNIADANIE	Domowe naleśniki zapieczone z serem i szynką oraz pesto, świeże warzywa Zawiera alergeny: gluten, jaja, mleko i produkty pochodne, orzechy
PODWIECZOREK	Owoce różne rodzaje Zawiera alergeny:

ŚRODA	
ŚNIADANIE	Gotowane jajka, świeże warzywa, chleb orkiszowy, kakao Zawiera alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne
PODWIECZOREK	Tapioka na mleku z musem owocowym Zawiera alergeny: mleko i produkty pochodne

CZWARTEK	
ŚNIADANIE	Owsianka na mleku z suszonymi owocami, bułka drożdżowa, masło, świeże warzywa, herbata owocowa Zawiera alergeny: mleko i produkty pochodne, gluten
PODWIECZOREK	Adrut przekładany Zawiera alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne

PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Płatki kukurydziane z mlekiem, chleb pszenno-żytni, ser żółty, masło, świeże warzywa Zawiera alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne
PODWIECZOREK	Kisiel z tartym jabłkiem Zawiera alergeny:

Kapibara Bistro

Catering Premium dla Szkół

email: kapibarabistro@gmail.com

mobile: +48 530 730 524



4-8 maja 2026 - ŚNIADANIA I PODWIECZORKI DIETY

PONIEDZIAŁEK	
ŚNIADANIE	Ser żółty gouda, szynka wieprzowa, pieczywo bezglutenowe, masło, ogórek, pomidor, sałata masłowa, kawa zbożowa Zawiera alergeny: mleko i produkty pochodne
PODWIECZOREK	Jogurt owocowy, chrupki kukurydziane Zawiera alergeny: mleko i produkty pochodne

WTOREK	
ŚNIADANIE	Domowe naleśniki bezglutenowe zapieczone z serem i szynką / wersja wegańska, ogórek, pomidor Zawiera alergeny: jaja, mleko i produkty pochodne
PODWIECZOREK	Salatka owocowa, jogurt naturalny, pieczywo bezglutenowe, masło, pomidor, ogórek Zawiera alergeny: mleko i produkty pochodne,

ŚRODA	
ŚNIADANIE	Twarożek z suszonymi pomidorami, papryka ogórek, pieczywo kukurydziane, kakao Zawiera alergeny: mleko i produkty pochodne
PODWIECZOREK	Tapioka na mleku z musem owocowym Zawiera alergeny: mleko i produkty pochodne

CZWARTEK	
ŚNIADANIE	Owsianka / jaglanka gotowana na mleku z suszonymi owocami, pieczywo bezglutenowe, pomidory, ogórki, sałata masłowa, herbata owocowa Zawiera alergeny: mleko i produkty pochodne,
PODWIECZOREK	Wafle ryżowe z polewami Zawiera alergeny: mleko i produkty pochodne

PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Płatki kukurydziane z mlekiem, pieczywo bezglutenowe, ser żółty, pomidory, ogórki, sałata masłowa Zawiera alergeny: mleko i produkty pochodne
PODWIECZOREK	Kisiel z tartym jabłkiem Zawiera alergeny:

Kapibara Bistro

Catering Premium dla Szkół

email: kapibarabistro@gmail.com

mobile: +48 530 730 524



4-8 maja 2026 - OBIADY

PONIEDZIAŁEK	
Obiad	Krem z pora i ziemniaka podany z grzaneckami czosnkowymi Zawiera alergeny: gluten
	Makaron z masłem i twarogiem półtłustym, świeże warzywa Zawiera alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne

WTOREK	
Obiad	Tradycyjna zupa ogórkowa z ziemniakami, zabieleną śmietaną 12% Zawiera alergeny: seler, mleko i produkty pochodne,
	Kiełbasa z rusztu, pieczywo pszenno-żytnie, surówka Zawiera alergeny: gluten*, seler,

ŚRODA	
Obiad	Bieszczadzki żur ze swojską kiełbasą i ziemniakami, zabieleny śmietaną 12% Zawiera alergeny: seler, gluten, mleko i produkty pochodne
	Ryż jaśminowy gotowany na mleku z truskawkami Zawiera alergeny: mleko i produkty pochodne

CZWARTEK	
Obiad	Domowy rosół z kury zagrodowej z makaronem Zawiera alergeny: seler, gluten, drób
	Schab pieczony w sosie własnym, ziemniaki gotowane, buraczki zasmażane Zawiera alergeny: seler, mleko i produkty pochodne, gluten

PIĄTEK	
Obiad	Domowa zupa jarzynowa z ziemniakami, zabieleną śmietaną 12% Zawiera alergeny: seler, mleko i produkty pochodne,
	Morszczuk panierowany, ryż jaśminowy gotowany na parze z masłem, surówka Zawiera alergeny: ryba, seler, jaja, gluten

Kapibara Bistro

Catering Premium dla Szkół

email: kapibarabistro@gmail.com

mobile: +48 530 730 524



maja 2026 - OBIADY DIETY

PONIEDZIAŁEK	
Obiad	Krem z pora i ziemniaka podany z bezglutenowym groszkiem ptysiowym Zawiera alergeny:
	Bezglutenowe naleśniki z serem*/dżemem Zawiera alergeny: mleko i produkty pochodne*, jaja

WTOREK	
Obiad	Tradycyjna zupa ogórkowa z ziemniakami, niezabielana Zawiera alergeny: seler,
	Grillowany kurczak* / kotlet wegański, ziemniaczki gotowane, surówka Zawiera alergeny: gluten*, seler, jaja*, drób*

ŚRODA	
Obiad	Bezglutenowy żurek ze swojską kielbasą* i ziemniakami, niezabielany Zawiera alergeny: seler,
	Ryż jaśminowy gotowany na mleku roślinnym z truskawkami Zawiera alergeny:

CZWARTEK	
Obiad	Domowy rosół z kury zagrodowej / warzywny z makaronem bezglutenowym Zawiera alergeny: seler, drób*
	Schab pieczony w sosie własnym / kotlet wegański, ziemniaki gotowane, buraczki zasmażane Zawiera alergeny: seler,

PIĄTEK	
Obiad	Domowa zupa jarzynowa z ziemniakami, niezabielana Zawiera alergeny: seler, mleko i produkty pochodne,
	Ryba z pieca, ryż jaśminowy gotowany na parze, surówka Zawiera alergeny: ryba