

Kapibara Bistro

Catering Premium dla Szkół

email: kapibarabistro@gmail.com

mobile: +48 530 730 524



25 – 29.05.2026 - 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



DIETY TYDZIEŃ 5

PONIEDZIAŁEK	
Obiad	Tradycyjna śląska kartoflanka ze swojską kielbasą* / wersja wegetariańska, niezabielana Zawiera alergeny: seler,
	Ryż jaśminowy gotowany na mleku roślinnym z truskawkami 100g Zawiera alergeny:

WTOREK	
Obiad	Tradycyjny barszcz czerwony z ziemniakami, niezabielany śmietaną Zawiera alergeny: seler,
	Domowe pulpeciki / pulpeciki wegańskie w sosie koperkowym, ziemniaki gotowane, surówka Zawiera alergeny: seler,

ŚRODA	
Obiad	Domowy krupnik z mięsem/wegetariański, kaszą jaglaną i ziemniakami, niezabielany Zawiera alergeny: seler, drób*
	Makaron fussili bezglutenowy al pomodoro z tartą mozzarellą Zawiera alergeny: seler, mleko i produkty pochodne

CZWARTEK	
Obiad	Domowa zupa jarzynowa z kalafiem, brokułem, groszkiem oraz ziemniakami, niezabielana Zawiera alergeny: seler, mleko i produkty pochodne
	Tradycyjny gulasz po węgiersku / wersja wegetariańska, kasza gryczana z masłem*, surówka Zawiera alergeny: seler, mleko i produkty pochodne*

PIĄTEK	
Obiad	Domowa zupa pomidorowa z makaronem bezglutenowym, niezabielana Zawiera alergeny: seler, drób*
	Pieczona ryba, ziemniaczki gotowane, surówka Zawiera alergeny: ryba,

Kapibara Bistro

Catering Premium dla Szkół

email: kapibarabistro@gmail.com

mobile: +48 530 730 524



25-29.05.2026 - 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: