

# MENU DLA DIABETYKÓW

<i>Sztuka mięsa w jarzynach ( 200/100 g)</i>	<i>18,00 zł</i>
<i>Filet z kurczaka w bukietcie jarzyn ( 200/100 g)</i>	<i>14,00 zł</i>
<i>Pstrąg z wody z nutą cytrynową w/wagi ( 100 g)</i>	<i>5,00 zł</i>
<i>Szaszłyk wegetariański ( 150 g)</i>	<i>10,00 zł</i>
<i>Filet z kurczaka w ziołach ( 100 g)</i>	<i>9,00 zł</i>
<i>Udło z kurczaka ( 1 szt)</i>	<i>7,00 zł</i>
<i>Dodatki ( 200 g):</i>	
<i>- kasza jęczmienna *</i>	<i>3,00 zł</i>
<i>- kasza gryczana *</i>	<i>3,00 zł</i>
<i>- Ryż ciemny *</i>	<i>3,00 zł</i>
<i>- makaron pełnoziarnisty</i>	<i>3,00 zł</i>
<i>- warzywa gotowane:</i>	<i>6,00 zł</i>
<i>▪ mieszanka warzyw</i>	
<i>▪ fasolka szparagowa</i>	
<i>▪ kalafior</i>	
<i>▪ brokuły</i>	
<i>▪ marchew</i>	
<i>▪ marchew z groszkiem</i>	

## SAŁATKI (300 g): *12,00 zł*

- Sałatka prowansalska  
( ryż, kurczak, kapusta pekińska, ogórek , jajko,  
sos jogurtowo-czosnkowy)*
- Sałatka wenecka  
( kurczak, sałata, pomidor, kukurydza, jogurt naturalny)*