

The logo for Trio catering features the word "Trio" in a green, cursive font with a stylized green line arching over the 'o'. Below it, the word "catering" is written in a black, sans-serif font. The background of the entire page is a repeating pattern of watercolor-style strawberries and pineapples.

Trio catering

02-08.09.2024

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
Gulasz wieprzowy z kluską śląską i surówką z buraczków (9)	Duszona pierś z indyka w sosie pomidorowym z ryżem i surówką z białej kapusty	Makaron w sosie śmietanowo-szpinakowym (12)	Pieczone udko trybowane z puree ziemniaczanym i surówką z białej kapusty	Paluszki rybne z ziemniakami i surówką z kiszonej kapusty (4)
(100g, 150g, 100g)	(100g, 150g, 100g)	(100g, 150g, 100g)	(100g, 150g, 100g)	(100g, 150g, 100g)

Zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 z dn. 25.10.2011r. :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne, 3 - Jaja i produkty pochodne, 4 - Ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne(arachidowe) i produkty pochodne, 6 - Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 8 - Orzechy, 9 -Seler i produkty pochodne, 10- Gorczyca i produkty pochodne, 11 -Nasiona sezamu i produkty pochodne, 12 - Dwutlenek siarki i siarczany 13 - Łubin i produkty pochodne, 14 - Mięczaki i produkty pochodne.