

## Catering w Wrocławiu – bo zdrowie jest bezcenne

Tworząc menu naszego cateringu stosowaliśmy zasadę, aby dania pomagały oraz smakowały. Komponując posiłki, wybieramy więc produkty najlepszej jakości, z sprawdzonych źródeł. Należą do nich na przykład: lokalne sady, Dolina Baryczy czy lokalni sprzedawcy produktów naturalnych z Jeleniej góry. Zdrowe dania nie mogłyby powstać z udziałem nienaturalnych, przetworzonych składników. Z tego względu, w naszych daniach nie znajdują Państwo ulepszaczy, konserwantów czy polepszaczy smaku. I bez nich nasze posiłki smakują wyśmienicie. Zapraszamy do zapoznania się bliżej z naszym [cennikiem](#) oraz ofertą.

### Szukasz diety, która naprawdę Ci pomoże?

Nasze menu skomponowane jest z produktów nie tylko najwyższej jakości, ale również z myślą o Państwa kubkach smakowych i zdrowiu. Z tego względu, dostarczamy posiłki odpowiadające różnym potrzebom żywieniowym.

**Dieta Paleo+.** Wyeliminowała składniki antyodżywcze, takie jak na przykład cukier, gluten czy mleko i jego przetwory. Dieta ta jest dobra dla osób zmagających się z chorobami autoimmunizacyjnymi. Jest też świetnym zapotrzebowaniem na wartości odżywcze sportowców.

Dzień testowy: od 69 do 85 zł*	Ilość posiłków: 4 lub 3	10 dni z dietą: od 670 do 830 zł*
-----------------------------------	----------------------------	--------------------------------------

**Dieta południowa.** Stosuje ona głównie ryby, oliwę z oliwek, orzechy ziola i surowe warzywa. Jest korzystna w obniżaniu cholesterolu czy obniżaniu prawdopodobieństwa powstawania nowotworów. Jest także naukowo dowiedzione, że korzystnie wpływa na miażdżycę. Zapobiega również zawałom, udarom czy chorobom serca

Dzień testowy: od 65 do 80 zł*	Ilość posiłków: 5, 4 lub 3	10 dni z dietą: od 600 do 780 zł*
-----------------------------------	-------------------------------	--------------------------------------

**Dieta bez ryb i owoców morza.** Znajdują się w niej głównie warzywa i owoce, oliwa z oliwek, orzechy, ziarna zbóż, ziola, sól himalajska. Posiłki przyrządzane na podstawie tej diety są znakomitym wyborem dla osób, które są uczulone na owoce morza lub nie lubią smaku ryb, a chcą przy tym zdrowo i smacznie się odżywiać.

Dzień testowy: od 62 do 80 zł*	Ilość posiłków: 5, 4 lub 3	10 dni z dietą: od 600 do 780 zł*
-----------------------------------	-------------------------------	--------------------------------------

**Catering wegetariański.** Mamy również na uwadze osoby, które z przyczyn zdrowotnych lub własnych przekonań nie jedzą mięsa. Z tego względu w tej diecie wykluczaliśmy mięso, ryby i ich pochodne, a także cukier i produkty go zawierające. Stosujemy natomiast: mleko i jego przetwory, robione przez nas własnoręcznie mleko roślinne, rośliny strączkowe, sezonowa warzywa i kiszonki, a do słodzenia, ksylitol.

Dzień testowy od: 62 do 80 zł*	Ilość posiłków: 5, 4 lub 3	10 dni z dietą: Od 600 do 780*
-----------------------------------	-------------------------------	-----------------------------------

\*Cena różni się w zależności od wybranej kaloryczności.

## Catering we Wrocławiu dopasowany do Ciebie

Każda dieta tworzona jest pod okiem dietetyka klinicznego. Pozwala to zachować odpowiednie proporcje składników odżywczych oraz mikrośladników jak białko, tłuszcz i węglowodany. Do każdego zamówienia podchodzimy indywidualnie, dlatego jeśli któryś z produktów w menu wybranej diety Państwu nie odpowiada, bez problemu możemy wykluczyć ten element. Wystarczy skontaktować się z nami przed zamówieniem.