

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Poniedziałek 01.04.2019	Marchwianka z ziemniakami (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z twarogiem i polewą truskawkową 200g	1, 3, 6, 7	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z twarogiem i polewą truskawkową 200g	3, 6, 7		
		BEZMLECZNE	Makaron z polewą truskawkową 200g	1, 3, 6		
		WEGETARIANSKIE	Makaron z twarogiem i polewą truskawkową 200g	1, 3, 6, 7		
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11		
Wtorek 02.04.2019	Barszcz ukraiński (nielimitowany) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Klopsiki drobiowe z warzywami 110g Sos ziołowy	1, 3, 6, 7, 9	Ciasto kakaowe (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Klopsiki drobiowe z warzywami 110g Sos ziołowy	3, 6, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Klopsiki drobiowe z warzywami 110g	1, 3, 6, 9		
		WEGETARIANSKIE	Klopsiki warzywne z otrębami 110g Sos ziołowy	1, 3, 6, 7, 9		
		DODATKI	Kasza jęczmienna 90g Surówka z kapusty białej i papryki 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11		
Środa 03.04.2019	Koperkowa (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Schab duszony z warzywami 110g	1, 7, 9	Grejfrut czerwony (częstka ¼)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Schab duszony z warzywami 110g	7, 9		
		BEZMLECZNE	Schab duszony z warzywami 110g	1, 9		
		WEGETARIANSKIE	Pomidor faszerowany kaszą, warzywami i tofu 110g	1, 7, 9		
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone z koperkiem 100g Surówka z kalafiora 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11		
Czwartek 04.04.2019	Ogórkowa (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pieczeń ryńska z sosem pomidorowym lub pieczarkowym 110g	1, 3, 6, 7, 9	Budyń czekoladowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczeń ryńska z sosem pomidorowym lub pieczarkowym 110g	3, 6, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Pieczeń ryńska z sosem pomidorowym lub pieczarkowym 110g	1, 3, 6, 9		
		WEGETARIANSKIE	Paszтет warzywny z sosem pomidorowym lub pieczarkowym 110g	1, 3, 6, 7, 9		
		DODATKI	Kasza gryczana 90g Coleslaw 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11		
Piątek 05.04.2019	Pomidorowa z ryżem (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki szpinakowe z farszem serowo-warzywnym 220g	1, 3, 7, 9	Sok tłoczony NFC jabłkowo-porczezkowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki szpinakowe z farszem serowo-warzywnym 220g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Naleśniki szpinakowe z farszem warzywnym 220g	1, 3, 6, 9		
		WEGETARIANSKIE	Naleśniki szpinakowe z farszem serowo-warzywnym 220g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11		

CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO:

wybór pieczywa standardowego (mieszane, żytnie, pszenno-żytnie – bułka wrocławska, chleb zwykły, chleb razowy, chleb żytni); chleb bezglutenowy jasny; wafle ryżowe/kukurydziane bezglutenowe; masło; warzywa na kanapki i do chrupania w formie słupków (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam); pasty do smarowania pieczywa na bazie twarogu; dżem/konfitura owocowa; mleko UHT krowie i mleko roślinne (ryżowe, sojowe lub migdałowe); płatki śniadaniowe zbożowe i kukurydziane bezglutenowe; herbata z cytryną; kakao z mlekiem lub mlekiem roślinnym; owoce sezonowe; jogurt naturalny; każdego dnia co najmniej jeden dodatek ciepły – parówka drobiowo-cielęca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznicza lub omlecek lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH: 1. GLUTEN; 2. SKORUPIAKI; 3. JAJA; 4. RYBY; 5. ORZESZKI ZIEMNE; 6. SOJA; 7. MLEKO; 8. ORZECHY; 9. SELER; 10. GORCZYCA; 11. SEZAM; 12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY; 13. ŁUBIN; 14. MIĘCZAKI.

*Zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymogami formalno-prawnymi dieta eliminująca gluten realizowana w jednym ciągu produkcyjnym z pozostałymi posiłkami nie może być opisywana za pomocą określeń takich jak „bezglutenowa”, „bez glutenu” bądź innych mogących ewentualnie wprowadzać w błąd konsumenta. Dieta taka jest niewskazana dla osób z celiakią lub silną alergią/nietolerancją/uczuleniem w zakresie glutenu.

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Poniedziałek 08.04.2019	Kapuśniak z ziemniakami (nielimitowany) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kopytka z okrasą z szynki i cebuli 200g	1, 3, 7, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kopytka z okrasą z szynki i cebuli 200g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Kopytka z okrasą z szynki i cebuli 200g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Kopytka z okrasą z cebuli 200g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Sałatka z brokułami, kukurydzą i jogurtem naturalnym 80g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11		
Wtorek 09.04.2019	Rosół z makaronem (nielimitowany) (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy po parysku 110g	1, 3, 7, 9	Pomarańcza (częstka ¼)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy po parysku 110g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy po parysku 110g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet marchewkowy z sosem czosnkowym i kiełkami 110g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 90g Bukiet warzyw gotowanych 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11		
Środa 10.04.2019	Fasolowa z jarmużem (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pałka z kurczaka pieczona cytrynowo-ziołowa 100g	9	Sok tłoczony NFC jabłkowo-wiśniowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pałka z kurczaka pieczona cytrynowo-ziołowa 100g	9		
		BEZMLECZNE	Pałka z kurczaka pieczona cytrynowo-ziołowa 100g	9		
		WEGETARIAŃSKIE	Cukinia faszerowana fetą i kiełkami 100g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Ryż z kurkumą 100g Mizeria z jogurtem naturalnym 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11		
Czwartek 11.04.2019	Szczawiowa z jajkiem i ziemniakami (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Penne primavera (wiosenne warzywa i sos śmietanowy) 220g	1, 3, 6, 7, 9	Ciasto Cioci Celiny (wypiek firmowy) Autorski wypiek Celiny Kozłowskiej – głównej cukierniczki SZWAJCARKI	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Penne primavera (wiosenne warzywa i sos śmietanowy) 220g	3, 6, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Penne primavera (wiosenne warzywa i sos) 220g	1, 3, 6, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Penne primavera (wiosenne warzywa i sos śmietanowy) 220g	1, 3, 6, 7, 9		
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11		
Piątek 12.04.2019	Krem z buraczków (nielimitowany) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Burger z dorsza chrupiący z serem żółtym 100g	1, 3, 4, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Burger z dorsza chrupiący z serem żółtym 100g	3, 4, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Burger z dorsza chrupiący 100g	1, 3, 4, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Burger gryczano-buraczany z sezamem 100g	1, 3, 7, 9, 11		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka słodko-kwaśna z kapusty 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11		

CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO:

wybór pieczywa standardowego (mieszane, żytnie, pszenno-żytnie – bułka wrocławska, chleb zwykły, chleb razowy, chleb żytni); chleb bezglutenowy jasny; wafle ryżowe/kukurydziane bezglutenowe; masło; warzywa na kanapki i do chrupania w formie słupków (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam); pasty do smarowania pieczywa na bazie twarogu; dżem/konfitura owocowa; mleko UHT krowie i mleko roślinne (ryżowe, sojowe lub migdałowe); płatki śniadaniowe zbożowe i kukurydziane bezglutenowe; herbata z cytryną; kakao z mlekiem lub mlekiem roślinnym; owoce sezonowe; jogurt naturalny; każdego dnia co najmniej jeden dodatek ciepły – parówka drobiowo-cielęca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznicza lub omlecek lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH: 1. GLUTEN; 2. SKORUPIAKI; 3. JAJA; 4. RYBY; 5. ORZESZKI ZIEMNE; 6. SOJA; 7. MLEKO; 8. ORZECHY; 9. SELER; 10. GORCZYCA; 11. SEZAM; 12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY; 13. ŁUBIN; 14. MIĘCZAKI.

*Zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymogami formalno-prawnymi dieta eliminująca gluten realizowana w jednym ciągu produkcyjnym z pozostałymi posiłkami nie może być opisywana za pomocą określeń takich jak „bezglutenowa”, „bez glutenu” bądź innych mogących ewentualnie wprowadzać w błąd konsumenta. Dieta taka jest niewskazana dla osób z celiakią lub silną alergią/nietolerancją/uczuleniem w zakresie glutenu.



DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Poniedziałek 15.04.2019	Krupnik jaglany (nieLIMITOWANY) (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Spaghetti z sosem neapolitańskim 220g	1, 3, 7, 9	Smoothie zielone	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Spaghetti z sosem neapolitańskim 220g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Spaghetti z sosem neapolitańskim 220g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti z sosem neapolitańskim 220g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11		
Wtorek 16.04.2019	Wiosenna zielona (nieLIMITOWANA) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kurczak z kremowym sosem curry 110g	1, 3, 6, 7, 9	Grejfrut czerwony (częśćka ¼)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak z kremowym sosem curry 110g	3, 6, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Kurczak z kremowym sosem curry 110g	1, 3, 6, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Curry z dynią i papryką w kremowym sosie 110g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Ryż 90g Surówka z selera i ananasa 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11		
Środa 17.04.2019	Żurek z jajkiem i kielbasą (nieLIMITOWANY) (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 6, 7, 9	STANDARDOWE	Bitki schabowe w sosie własnym 100g	1, 7, 9	Ciasto pomarańczowe (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Bitki schabowe w sosie własnym 100g	7, 9		
		BEZMLECZNE	Bitki schabowe w sosie własnym 100g	1, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Bitki sojowe w beszamelu 100g	1, 3, 6, 7, 9		
		DODATKI	Kasza gryczana 100g Mini-marchewka gotowana 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11		
Czwartek 18.04.2019	STOŁÓWKA SZKOLNA NIECZYNNA					
Piątek 19.04.2019	STOŁÓWKA SZKOLNA NIECZYNNA					

CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO:

wybór pieczywa standardowego (mieszane, żytnie, pszenno-żytnie – bułka wrocławska, chleb zwykły, chleb razowy, chleb żytni); chleb bezglutenowy jasny; wafle ryżowe/kukurydziane bezglutenowe; masło; warzywa na kanapki i do chrupania w formie słupków (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam); pasty do smarowania pieczywa na bazie twarogu; dżem/konfitura owocowa; mleko UHT krowie i mleko roślinne (ryżowe, sojowe lub migdałowe); płatki śniadaniowe zbożowe i kukurydziane bezglutenowe; herbata z cytryną; kakao z mlekiem lub mlekiem roślinnym; owoce sezonowe; jogurt naturalny; każdego dnia co najmniej jeden dodatek ciepły – parówka drobiowo-cielęca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznicza lub omlecek lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH: 1. GLUTEN; 2. SKORUPIAKI; 3. JAJA; 4. RYBY; 5. ORZESZKI ZIEMNE; 6. SOJA; 7. MLEKO; 8. ORZECHY; 9. SELER; 10. GORCZYCA; 11. SEZAM; 12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY; 13. ŁUBIN; 14. MIĘCZAKI.


*Zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymogami formalno-prawnymi dieta eliminująca gluten realizowana w jednym ciągu produkcyjnym z pozostałymi posiłkami nie może być opisywana za pomocą określeń takich jak „bezglutenowa”, „bez glutenu” bądź innych mogących ewentualnie wprowadzać w błąd konsumenta. Dieta taka jest niewskazana dla osób z celiakią lub silną alergią/nietolerancją/uczuleniem w zakresie glutenu.

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI	ALERGENY	DESER	NAPOJE	
Poniedziałek 22.04.2019		PONIEDZIAŁEK WIELKANOCNY stołówka szkolna nieczynna				
Wtorek 23.04.2019	STOŁÓWKA SZKOLNA NIECZYNNA					
Środa 24.04.2019	Bulion orientalny z kurczakiem i makaronem sojowym (nieLIMITOWANY) (rekomenDOWANA porcja – 300g) 1, 3, 6, 7, 9	STANDARDOWE	Gołąbek bez zawijania podany z sosem pomidorowym 100g	1, 3, 7, 9	Banan	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomenDOWANE spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gołąbek bez zawijania podany z sosem pomidorowym 100g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Gołąbek bez zawijania podany z sosem pomidorowym 100g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Gołąbek z kaszą podany z sosem pomidorowym 100g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z ogórka kiszzonego 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11		
Czwartek 25.04.2019	Z groszkiem zielonym (nieLIMITOWANA) (rekomenDOWANA porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	SznyceL z indyka panierowany 100g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomenDOWANE spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	SznyceL z indyka panierowany 100g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	SznyceL z indyka panierowany 100g	1, 3, 7, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion warzywny z brokułami 100g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Ryż z kurkumą 100g Sałata lodowa z winegretem 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11		
Piątek 26.04.2019	Pomidorowa z lanym ciastem (nieLIMITOWANA) (rekomenDOWANA porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Nuggetsy z dorsza 100g Sos czosnkowy	1, 3, 4, 7, 9	Ciasto marchewkowe (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomenDOWANE spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z dorsza 100g Sos czosnkowy	3, 4, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Nuggetsy z dorsza 100g Sos czosnkowy	1, 3, 4, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Warzywa panierowane 100g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kiszonej kapusty 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11		

CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO:

wybór pieczywa standardowego (mieszane, żytnie, pszenno-żytnie – bułka wrocławska, chleb zwykły, chleb razowy, chleb żytni); chleb bezglutenowy jasny; wafle ryżowe/kukurydziane bezglutenowe; masło; warzywa na kanapki i do chrupania w formie słupków (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam); pasty do smarowania pieczywa na bazie twarogu; dżem/konfitura owocowa; mleko UHT krowie i mleko roślinne (ryżowe, sojowe lub migdałowe); płatki śniadaniowe zbożowe i kukurydziane bezglutenowe; herbata z cytryną; kakao z mlekiem lub mlekiem roślinnym; owoce sezonowe; jogurt naturalny; każdego dnia co najmniej jeden dodatek ciepły – parówka drobiowo-cielęca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznicza lub omlecek lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH: 1. GLUTEN; 2. SKORUPIAKI; 3. JAJA; 4. RYBY; 5. ORZESZKI ZIEMNE; 6. SOJA; 7. MLEKO; 8. ORZECHY; 9. SELER; 10. GORCZYCA; 11. SEZAM; 12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY; 13. ŁUBIN; 14. MIĘCZAKI.
*Zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymogami formalno-prawnymi dieta eliminująca gluten realizowana w jednym ciągu produkcyjnym z pozostałymi posiłkami nie może być opisywana za pomocą określeń takich jak „bezglutenowa”, „bez glutenu” bądź innych mogących ewentualnie wprowadzać w błąd konsumenta. Dieta taka jest niewskazana dla osób z celiakią lub silną alergią/nietolerancją/uczuleniem w zakresie glutenu.

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Poniedziałek 29.04.2019  Dzień kuchni ukraińskiej	Solianka (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 4, 6, 7, 9	STANDARDOWE	Pierogi z farszem z ziemniaków, boczku i cebulki podane z okrasą 200g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pierogi z mięsem podane z okrasą 200g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Pierogi z mięsem podane z okrasą 200g	3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Pierogi z farszem z ziemniaków i cebulki podane z okrasą 200g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Surówka z ogórków kiszonych i buraczków gotowanych 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY Zapraszamy na dzień kuchni ukraińskiej!	1, 3, 6, 7, 9, 11		
Wtorek 30.04.2019	Botwinkowa (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz wieprzowy z warzywami 200g	1, 3, 7, 9	Kisiel z owocami	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wieprzowy z warzywami 200g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Gulasz wieprzowy z warzywami 200g	3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz warzywny z tofu 200g	1, 3, 6, 7, 9		
		DODATKI	Kasza jęczmienna 100g Surówka kolorowa z kapusty białej i czerwonej 50g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11		

CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO:

wybór pieczywa standardowego (mieszane, żytnie, pszenno-żytnie – bułka wrocławska, chleb zwykły, chleb razowy, chleb żytni); chleb bezglutenowy jasny; wafle ryżowe/kukurydziane bezglutenowe; masło; warzywa na kanapki i do chrupania w formie słupków (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam); pasty do smarowania pieczywa na bazie twarogu; dżem/konfitura owocowa; mleko UHT krowie i mleko roślinne (ryżowe, sojowe lub migdałowe); płatki śniadaniowe zbożowe i kukurydziane bezglutenowe; herbata z cytryną; kakao z mlekiem lub mlekiem roślinnym; owoce sezonowe; jogurt naturalny; każdego dnia co najmniej jeden dodatek ciepły – parówka drobiowo-cielęca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznicza lub omlecek lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH: 1. GLUTEN; 2. SKORUPIAKI; 3. JAJA; 4. RYBY; 5. ORZESZKI ZIEMNE; 6. SOJA; 7. MLEKO; 8. ORZECHY; 9. SELER; 10. GORCZYCA; 11. SEZAM; 12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY; 13. ŁUBIN; 14. MIĘCZAKI.

*Zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymogami formalno-prawnymi dieta eliminująca gluten realizowana w jednym ciągu produkcyjnym z pozostałymi posiłkami nie może być opisywana za pomocą określeń takich jak „bezglutenowa”, „bez glutenu” bądź innych mogących ewentualnie wprowadzać w błąd konsumenta. Dieta taka jest niewskazana dla osób z celiakią lub silną alergią/nietolerancją/uczuleniem w zakresie glutenu.

| SZWAJCARKA Marcin Sikorski | sp1@szwajcarka.net | tel. 508-293-210 | www.szwajcarka.net |