

| DATA | ZUPA | DRUGIE DANIE I DODATKI | | ALERGENY | DESER | NAPOJE |
|-----------------------------------|---|------------------------|--|----------------|--|--|
| Poniedziałek 06.05.2019 | Kapuśniak z młodej kapusty (nieLIMITOWANY) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9 | STANDARDOWE | Kopytka z okrasą z szynki i cebuli 220g | 1, 3, 7, 9 | Jabłko | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Kopytka z okrasą z szynki i cebuli 220g | 3, 7, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Kopytka z okrasą z szynki i cebuli 220g | 1, 3, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Kopytka zapiekane pod serem żółtym z sosem pomidorowym 220g | 1, 3, 7, 9 | | |
| | | DODATKI | BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY | | | |
| Wtorek 07.05.2019 | Rosół z makaronem (nieLIMITOWANY) (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9 | STANDARDOWE | Kotlet mielony z marchewką i pietruszką 110g | 1, 3, 7, 9 | Budyń czekoladowy z chrupkami miodowymi | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Kotlet mielony z marchewką i pietruszką 110g | 3, 7, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Kotlet mielony z marchewką i pietruszką 110g | 1, 3, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Kotlet marchewkowy z sosem czosnkowym i kiełkami 110g | 1, 3, 7, 9 | | |
| | | DODATKI | Ziemniaki tłuczone 100g Buraczki czerwone z cebulą 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY | | | |
| Środa 08.05.2019 | Fasolowa (nieLIMITOWANA) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9 | STANDARDOWE | Pałka z kurczaka marynowana pieczona 100g | 9 | Sok tłoczony NFC | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Pałka z kurczaka marynowana pieczona 100g | 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Pałka z kurczaka marynowana pieczona 100g | 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Cukinia faszerowana fetą i kiełkami 100g | 1, 3, 7, 9 | | |
| | | DODATKI | Ryż z kurkumą 110g Sałata z winogretem 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY | | | |
| Czwartek 09.05.2019 | Z zielonego groszku (nieLIMITOWANA) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9 | STANDARDOWE | Naleśniki z serem białym, jabłkiem i polewą jogurtową 220g | 1, 3, 7 | Słupki warzywne do chrupania | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Naleśniki z serem białym, jabłkiem i polewą jogurtową 220g | 3, 7 | | |
| | | BEZMLECZNE | Naleśniki z konfiturą owocową 220g | 1, 3 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Naleśniki z serem białym, jabłkiem i polewą jogurtową 220g | 1, 3, 7 | | |
| | | DODATKI | BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY | | | |
| Piątek 10.05.2019 | Pomidorowa z drobnym makaronem (nieLIMITOWANA) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9 | STANDARDOWE | Nuggetsy z dorsza w płatkach kukurydzianych 110g | 1, 3, 4, 7, 9 | Ciasto drożdżowe z owocami (wypiek firmowy) | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Nuggetsy z dorsza w płatkach kukurydzianych 110g | 3, 4, 7, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Nuggetsy z dorsza w płatkach kukurydzianych 110g | 1, 3, 4, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Medalion gryczano-buraczany panierowany 110g | 1, 3, 7, 9, 11 | | |
| | | DODATKI | Puree ziemniaczane 120g Surówka kopenhaska 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY | | | |

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).

ZNACZENIE 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 13.05.2019 | Ogórkowa (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9 | STANDARDOWE | Makaron z sosem bolońskim 220g | 1, 3, 7, 9 | Smoothie zielone | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Makaron z sosem bolońskim 220g | 3, 7, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Makaron z sosem bolońskim 220g | 1, 3, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Makaron z sosem bolońskim 220g | 1, 3, 7, 9 | | |
| | | DODATKI | BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY | 1, 3, 7, 9 | | |
| Wtorek 14.05.2019 | Rosół z makaronem (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9 | STANDARDOWE | Filet z kurczaka pieczony 110g | 1, 3, 7, 9 | Grejpfrut czerwony (cząstka ¼) | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Filet z kurczaka pieczony 110g | 3, 7, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Filet z kurczaka pieczony 110g | 1, 3, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Medalion brokułowy 110g | 1, 3, 7, 9 | | |
| | | DODATKI | Ryż 90g Sałata z sosem miodowo-muszardowym 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY | 1, 3, 7, 9 | | |
| Środa 15.05.2019 | Botwinkowa (nielimitowany) (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9 | STANDARDOWE | Bitki w sosie paprykowym 120g | 1, 7, 9 | Ciasto pomarańczowe (wypiek firmowy) | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Bitki w sosie paprykowym 120g | 7, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Bitki w sosie paprykowym 120g | 1, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Bitki sojowe w sosie paprykowym 120g | 1, 3, 6, 7, 9 | | |
| | | DODATKI | Kasza gryczana 100g Surówka kolorowa z młodej kapusty 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY | 1, 3, 7, 9 | | |
| Czwartek 16.05.2019 | Wiosenna wielowarzywna (nielimitowany) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9 | STANDARDOWE | Kotlet schabowy tradycyjny 110g | 1, 3, 7, 9 | Budyń śmietankowy | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Kotlet schabowy tradycyjny 110g | 3, 7, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Kotlet schabowy tradycyjny 110g | 1, 3, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Kotlet wielowarzywny 110g | 1, 3, 7, 9 | | |
| | | DODATKI | Puree ziemniaczane 120g Mizeria 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY | 1, 3, 7, 9 | | |
| Piątek 17.05.2019 | Krem pomidorowy z zacierkami (nielimitowany) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9 | STANDARDOWE | Dorsz panierowany 100g | 1, 3, 4, 7, 9 | Jabłko | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Dorsz panierowany 100g | 3, 4, 7, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Dorsz panierowany 100g | 1, 3, 4, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Kotlecik serowy smażony 100g | 1, 3, 7, 9 | | |
| | | DODATKI | Puree ziemniaczane 100g Surówka z kapusty kiszzonej 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY | 1, 3, 7, 9 | | |

CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO:

wyбір 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-cieleńca/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 20.05.2019 | Z fasolką szparagową (nieLIMITOWANA) (rekomenDOWANA porcja – 300g) 1, 7, 9 | STANDARDOWE | Leniwe z serem białym podane z okrasą 220g | 1, 3, 7 | Sok tłoczony NFC | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomenDOWANE spożycie bez ograniczeń) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Kluski śląskie podane z okrasą 220g | 3 | | |
| | | BEZMLECZNE | Kluski śląskie podane z okrasą 220g | 3 | | |
| | | WEGETARIANSKIE | Leniwe z serem białym podane z okrasą 220g | 1, 3, 7 | | |
| | | DODATKI | Surówka z marchewki na słodko 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY | 1, 3, 7, 9 | | |
| Wtorek 21.05.2019 | Buraczkowa (nieLIMITOWANA) (rekomenDOWANA porcja – 300g) 1, 7, 9 | STANDARDOWE | SznyceL z indyka panierowany 110g | 1, 3, 7 | Kisiel z tartym jabłkiem | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomenDOWANE spożycie bez ograniczeń) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | SznyceL z indyka panierowany 110g | 3, 7, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | SznyceL z indyka panierowany 110g | 1, 3, 9 | | |
| | | WEGETARIANSKIE | KoLET wielowarzywny 100g | 1, 3, 7, 9 | | |
| | | DODATKI | Ziemniaki pieczone 120g Sałatka z pomidorów z cebulką 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY | 1, 3, 7, 9 | | |
| Środa 22.05.2019 | Rosół z makaronem (nieLIMITOWANY) (rekomenDOWANA porcja – 300g) 1, 3, 7, 9 | STANDARDOWE | Gołąbek po hiszpańsku z młodej kapusty z sosem pomidorowym 120g | 1, 3, 7, 9 | Ciasto marchewkowe (wypiek firmowy) | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomenDOWANE spożycie bez ograniczeń) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Gołąbek po hiszpańsku z młodej kapusty z sosem pomidorowym 120g | 3, 7, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Gołąbek po hiszpańsku z młodej kapusty z sosem pomidorowym 120g | 1, 3, 9 | | |
| | | WEGETARIANSKIE | Gołąbek z kaszą podany z sosem pomidorowym 120g | 1, 3, 7, 9 | | |
| | | DODATKI | Puree ziemniaczane 100g Ogórek małosolny 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY | 1, 3, 7, 9 | | |
| Czwartek 23.05.2019 | Szczeniowa z jajkiem (nieLIMITOWANA) (rekomenDOWANA porcja – 300g) 1, 3, 7, 9 | STANDARDOWE | Gulasz wieprzowy z warzywami 110g | 1, 7, 9 | Jabłko | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomenDOWANE spożycie bez ograniczeń) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Gulasz wieprzowy z warzywami 110g | 7, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Gulasz wieprzowy z warzywami 110g | 1, 9 | | |
| | | WEGETARIANSKIE | Gulasz wielowarzywny 100g | 1, 7, 9 | | |
| | | DODATKI | Kasza jęczmienna 100g Surówka z kapusty modrej 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY | 1, 3, 7, 9 | | |
| Piątek 24.05.2019 | Pomidorowa z ryżem (nieLIMITOWANA) (rekomenDOWANA porcja – 300g) 1, 7, 9 | STANDARDOWE | Naleśniki z serem białym, owocami i polewą czekoladową 220g | 1, 3, 7 | Gruszka | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomenDOWANE spożycie bez ograniczeń) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Naleśniki z serem białym, owocami i polewą czekoladową 220g | 3, 7 | | |
| | | BEZMLECZNE | Naleśniki z owocami i polewą czekoladową 220g | 1, 3 | | |
| | | WEGETARIANSKIE | Naleśniki z serem białym, owocami i polewą czekoladową 220g | 1, 3, 7 | | |
| | | DODATKI | BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY | 1, 3, 7, 9 | | |

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 27.05.2019 | Koperkowa (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9 | STANDARDOWE | Makaron z musem jogurtowo-truskawkowym 220g | 1, 3, 7 | Jabłko | Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Makaron z musem jogurtowo-truskawkowym 220g | 3, 7 | | |
| | | BEZMLECZNE | Makaron z musem truskawkowym 220g | 1, 3 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Makaron z musem jogurtowo-truskawkowym 220g | 1, 3, 7 | | |
| | | DODATKI | BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY | 1, 3, 7, 9 | | |
| Wtorek 28.05.2019  वेदीन कूचेनी इन्दीयेकेदी | Z soczewicy (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 200g) 1, 7, 9 | STANDARDOWE | Kurczak z maślano-kremowym sosem curry 110g | 1, 3, 6, 7, 10 | Słupki warzywne do chrupania | Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Kurczak z sosem curry 110g | 3, 6, 7, 10 | | |
| | | BEZMLECZNE | Kurczak z sosem curry 110g | 1, 3, 6, 10 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Curry z dynią i papryką w kremowym sosie 110g | 1, 3, 6, 7, 10 | | |
| | | DODATKI | Ryż 100g Sałatka z ogórka i pomidora 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY <i>zaprośzazaly na weदीन कूचेनी इन्दीयेकेदी!</i> | 1, 3, 7, 9 | | |
| Środa 29.05.2019 | Rosół z makaronem (nielimitowany) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9 | STANDARDOWE | Pieczeń rzymska w sosie węgierskim 120g | 1, 3, 7, 9 | Ciasto drożdżowe z owocami i kruszonką (wypiek firmowy) | Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Pieczeń rzymska w sosie węgierskim 120g | 3, 7, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Pieczeń rzymska w sosie węgierskim 120g | 1, 3, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Kotlet ziemniaczany w sosie węgierskim 120g | 1, 3, 7, 9 | | |
| | | DODATKI | Kasza perlowa 100g Surówka z ogórka kiszzonego 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY | 1, 3, 7, 9 | | |
| Czwartek 30.05.2019 | Botwinkowa (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9 | STANDARDOWE | Roladka drobiowa z serem żółtym i warzywami 100g | 1, 3, 7, 9 | Mandarynka | Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Roladka drobiowa z serem żółtym i warzywami 100g | 3, 7, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Roladka drobiowa z serem żółtym i warzywami 100g | 1, 3, 7, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Medalion warzywny z tofu 100g | 1, 3, 7, 9 | | |
| | | DODATKI | Puree ziemniaczane 100g Sałata z dressingiem 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY | 1, 3, 7, 9 | | |
| Piątek 31.05.2019 | Pomidorowa z ryżem (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9 | STANDARDOWE | Filet z miruny panierowany 110g | 1, 3, 4, 7, 9 | Sok tłoczony NFC | Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Filet z miruny panierowany 110g | 3, 4, 7, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Filet z miruny panierowany 110g | 1, 3, 4, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Warzywa panierowane 110g | 1, 3, 7, 9 | | |
| | | DODATKI | Puree ziemniaczane 120g Surówka z marchewki 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY | 1, 3, 7, 9 | | |

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 połówka, 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).