

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Wtorek 03.09.2019	Rosół z makaronem (nielimitowany) (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz wieprzowy z warzywami 100g	1, 3, 7, 9	Kisiel owocowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wieprzowy z warzywami 100g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Gulasz wieprzowy z warzywami 100g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz wielowarzywny 120g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Kasza gryczana 90g Sałatka z pomidorów i cebuli 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Środa 04.09.2019	Kapuśniak (nielimitowany) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pałka z kurczaka marynowana pieczona 100g	9	Gruszka	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 120g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Ryż z kurkumą 100g Sałata z winogretem 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Czwartek 05.09.2019	Krem warzywny (nielimitowany) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 110g	1, 3, 7, 9	Budyń waniliowy z musem owocowym	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 110g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 110g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet warzywny z soczewicą 120g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Marchewka z groszkiem 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Piątek 06.09.2019	Pomidorowa z drobnym makaronem (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Nuggetsy z dorsza w płatkach kukurydzianych 100g	1, 3, 4, 7, 9	Ciasto jogurtowe (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z dorsza w płatkach kukurydzianych 100g	3, 4, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Nuggetsy z dorsza w płatkach kukurydzianych 100g	1, 3, 4, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion gryczano-buraczany panierowany 100g	1, 3, 7, 9, 11		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Colesław 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 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 09.09.2019	Brokułowa (nieLIMITOWANA) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Spaghetti z sosem bolońskim i żółtym serem 220g	1, 3, 7, 9	Koktajl jogurtowo-owocowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Spaghetti z sosem bolońskim i żółtym serem 220g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Spaghetti z sosem bolońskim 220g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti z sosem neapolitańskim i żółtym serem 220g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Wtorek 10.09.2019	Rosół z kluskami lanymi (nieLIMITOWANY) (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Sznyceł drobiowy 110g	1, 3, 7, 9	Grejfrut czerwony (częśćka ¼)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Sznyceł drobiowy 110g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Sznyceł drobiowy 110g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Zapiekanek wielowarzywna podana z sosem ziołowym 120g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Sałata z dressingiem miodowo-musztardowym 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Środa 11.09.2019	Kalafiorowa (nieLIMITOWANA) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Klopsiki w sosie pomidorowym 100g	1, 7, 9	Sok tłoczony NFC jabłkowo-porczezkowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Klopsiki w sosie pomidorowym 100g	7, 9		
		BEZMLECZNE	Klopsiki w sosie pomidorowym 100g	1, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlety sojowe w sosie pomidorowym 100g	1, 3, 6, 7, 9		
		DODATKI	Ryż 90g Ogórek kiszony 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Czwartek 12.09.2019	Ogórkowa (nieLIMITOWANA) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z białym serem i polewą truskawkową 250g	1, 3, 7	Śliwka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z białym serem i polewą truskawkową 250g	3, 7		
		BEZMLECZNE	Naleśniki z owocami i polewą truskawkową 250g	1, 3		
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z białym serem i polewą truskawkową 250g	1, 3, 7		
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Piątek 13.09.2019	Barszcz ukraiński (nieLIMITOWANY) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Dorsz atlantycki panierowany 100g	1, 3, 4, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Dorsz atlantycki panierowany 100g	3, 4, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Dorsz atlantycki panierowany 100g	1, 3, 4, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlecik serowy 100g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kapusty kiszonej 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 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 16.09.2019	Wiejska z kiebasą (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z musem jogurtowo-owocowym 220g	1, 3, 7	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z musem jogurtowo-owocowym 220g	3, 7		
		BEZMLECZNE	Makaron z musem owocowym 220g	3		
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z musem jogurtowo-owocowym 220g	1, 3, 7		
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Wtorek 17.09.2019	Grochowa (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Gołąbek po hiszpańsku 100g	1, 3, 7	Ciasto piaskowe z owocami (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gołąbek po hiszpańsku 100g	3		
		BEZMLECZNE	Gołąbek po hiszpańsku 100g	3		
		WEGETARIAŃSKIE	Kolet z fasoli z warzywami 110g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Sałatka z pomidorów i cebuli 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Środa 18.09.2019	Krem marchewkowy (nielimitowany) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Zrazy wieprzowe w sosie pieczeniowym 110g	1, 3, 7, 9	Kisiel z tartym jabłkiem	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Zrazy wieprzowe w sosie pieczeniowym 110g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Zrazy wieprzowe w sosie pieczeniowym 110g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion brokułowy 110g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kapusty modrej 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Czwartek 19.09.2019	Szczawiowa z jajkiem (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Potrąwka z kurczaka z warzywami 100g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Potrąwka z kurczaka z warzywami 100g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Potrąwka z kurczaka z warzywami 100g	1, 3, 7, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz wielowarzywny 100g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Kasza bulgur 100g Surówka z rzepy 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Piątek 20.09.2019	Pomidorowa z ryżem (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z miruny panierowany 110g	1, 3, 4, 7, 9	Gruszka	Kompot wieloowocowy 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 100g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Ziemniaki pieczone 100g Bukiet warzyw 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).

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 23.09.2019	Koperkowa (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Leczo warzywne z kiełbasą 160g	1, 3, 7	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Leczo warzywne z kiełbasą 160g	3		
		BEZMLECZNE	Leczo warzywne z kiełbasą 160g	3		
		WEGETARIAŃSKIE	Leczo warzywne 180g	1, 3, 7		
		DODATKI	Kokardki makaronowe 90g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Wtorek 24.09.2019	Żurek z jajkiem (nielimitowany) (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet mielony 110g	1, 3, 7, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony 110g	3		
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony 110g	3		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet z selera i marchewki 100g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Buraczki na ciepło 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Środa 25.09.2019	Jarzynowa (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Schab duszony z warzywami 100g	1, 3, 7, 9	Ciasto drożdżowe z owocami i kruszonką (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Schab duszony z warzywami 100g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Schab duszony z warzywami 100g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet jajeczny 100g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Kasza pęczak 100g Surówka z marchwi 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Czwartek 26.09.2019	Zacierkowa (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Roladka drobiowa z serem żółtym i warzywami 100g	1, 3, 7, 9	Śliwka	Kompot wieloowocowy 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 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 27.09.2019	Fasolowa (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Ryż z jabłkiem i cynamonem podany ze śmietaną 220g	1, 3, 7	Gruszka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Ryż z jabłkiem i cynamonem podany ze śmietaną 220g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Ryż z jabłkiem i cynamonem 220g	1, 3		
		WEGETARIAŃSKIE	Ryż z jabłkiem i cynamonem podany ze śmietaną 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 30.09.2019	Gulaszowa (nieLIMITOWANA) (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Leniwe z serem białym podane z okrasą 220g	1, 3, 7	Jabłko	Kompot wielooowocowy 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		
		WEGETARIAŃSKIE	Leniwe z serem białym podane z okrasą 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.