

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Poniedziałek 02.01.2023	Kalafiorowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron w sosie bolońskim 210g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron w sosie bolońskim 210g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Makaron w sosie bolońskim 210g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z sosem neapolitańskim 210g	1, 3, 9		
		DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK			
Wtorek 03.01.2023	Ogórkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlecik twarogowo – ziemniaczany z sosem tzatziki 90g	1, 9	Mandarynka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlecik twarogowo – ziemniaczany z sosem tzatziki 90g	9		
		BEZMLECZNE	Kotlecik ziemniaczany 90g	1, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlecik twarogowo – ziemniaczany z sosem tzatziki 90g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Kasza bulgur 100g Surówka z kapusty pekińskiej 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		
Środa 04.01.2023	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka 90g	1, 3, 9	Kisiel truskawkowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka 90g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka 90g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion kalafiorowy 120g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Coleslaw 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		
Czwartek 05.01.2023	Jarzynowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pulpety w sosie pomidorowym 90g	1, 3, 7, 9	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpety w sosie pomidorowym 90g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Pulpety w sosie pomidorowym 90g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Pulpety wielowarzywne w sosie pomidorowym 120g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Ryż 100g surówka z ogórka kiszzonego 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	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 omeletik 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.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistyczno – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Poniedziałek 09.01.2023	Krupnik (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pierogi z serem i polewą owocową 210g	1, 3, 7, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pierogi z serem i polewą owocową 210g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Makaron z polewą owocową 210g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Pierogi z serem i polewą owocową 210g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		
Wtorek 10.01.2023	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz drobiowy z warzywami 90g	1, 3, 9	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz drobiowy z warzywami 90g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Gulasz drobiowy z warzywami 90g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Cukinia zapiekana z kaszą, warzywami i serem żółtym 120g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Ryż 100g Surówka z pora i marchewki 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		
Środa 11.01.2023	Barszcz ukraiński (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet mielony 90g	1, 3, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony 90g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony 90g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Placuszki marchewkowe 120g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z czerwonej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		
Czwartek 12.01.2023	Jesienna (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Bitki wieprzowe w sosie własnym 90g	1, 3, 7, 9	Ciasto marchewkowe (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Bitki wieprzowe w sosie własnym 90g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Bitki wieprzowe w sosie własnym 90g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion warzywny 120g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Kasza pęczak 100g Surówka z ogórka kiszzonego 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		
Piątek 13.01.2023	Zacierkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Miruna panierowana 90g	1, 3, 7, 9	Mandarynka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna panierowana 90g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Miruna panierowana 90g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet twarogowo – ziemniaczany 120g Kasza kuskus 100g.	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kapusty kiszzonej 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		

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.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistycznych – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Poniedziałek 16.01.2023	Kapuśniak (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Ryż z jabłkiem pieczonym 210g	1, 3, 7, 9	Słupki warzywne	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Ryż z jabłkiem pieczonym 210g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Ryż z jabłkiem pieczonym 210g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Ryż z jabłkiem pieczonym 210g	1, 7, 9		
		DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK			
Wtorek 17.01.2023	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 90g	1, 3, 9	Banan	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 90g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 90g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion brokułowy z żółtym serem 90g	1, 7, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Marchewka z groszkiem 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		
Środa 18.01.2023	Szczawiowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Kotlet pożarski 90g	1, 3, 9	Ciasto dyniowe (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet pożarski 90g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Kotlet pożarski 90g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet serowy panierowany 90g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Kasza bulgur 100g Surówka chińska 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		
Czwartek 19.01.2023	Minestrone (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Kurczak po hawajsku 90g	1, 3, 9	Mandarynka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak po hawajsku 90g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Kurczak po hawajsku 90g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Warzywa pieczone w sosie po hawajsku 120g	1, 3, 9		
		DODATKI	Ryż 100g Surówka z selera 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		
Piątek 20.01.2023	Zacierkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	1, 3, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Naleśniki z musem owocowym 210g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	1, 3, 9		
		DODATKI	Surówka z marchewki z jabłkiem 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		

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.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistyczno – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Poniedziałek 23.01.2023	Żurek (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Kopytka w sosie pieczarkowym 210g	1, 3, 7, 9	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie w sosie pieczarkowym 210g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Kopytka w sosie pieczarkowym 210g	1, 3, 9		
		WEGETARIANSKIE	Kopytka w sosie pieczarkowym 210g	1, 7, 9		
		DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		
Wtorek 24.01.2023	Barszcz czerwony (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z kurczaka panierowany 90g	1, 3, 9	Jogurt owocowy	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z kurczaka panierowany 90g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Filet z kurczaka panierowany 90g	1, 3, 9		
		WEGETARIANSKIE	Wege – leczo z warzywami 210g	1, 7, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Marchew gotowana 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		
Środa 25.01.2023	Pomidorowa z drobnym makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Szynka w sosie własnym 90g	1, 3, 9	Mandarynka	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Szynka w sosie własnym 90g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Szynka w sosie własnym 90g	1, 3, 9		
		WEGETARIANSKIE	Kotlecik z soczewicy w sosie koperkowym 90g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Ryż 100g Surówka wielowarzywna 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		
Czwartek 26.01.2023	Krem z dyni (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Udzik pieczony 90g	1, 3, 9	Ciasto jogurtowe (wypiek firmowy)	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Udzik pieczony 90g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Udzik pieczony 90g	1, 3, 9		
		WEGETARIANSKIE	Papryka faszerowana 120g	1, 3, 9		
		DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z czerwonej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		
Piątek 27.01.2023	Pieczarkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem 90g	1, 3, 9	Kisiel	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem 90g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem 90g	1, 3, 9		
		WEGETARIANSKIE	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem 90g	1, 3, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kapusty kiszzonej 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		

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.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistyczno – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Poniedziałek 30.01.2023	Koperkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1,9	STANDARDOWE	Spaghetti bolognese z serem żółtym 210g	1,9	Sok 100%	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Spaghetti bolognese z serem żółtym 210g	9		
		BEZMLECZNE	Spaghetti bolognese 210g	1,9		
		WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti napoli 210g	1,9		
		DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3,7,9		
Wtorek 31.01.2023	Brokułowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1,3,7,9	STANDARDOWE	Gulasz wieprzowy z warzywami 120g	1,3,4,7	Banan	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wieprzowy z warzywami 120g	3,4,7		
		BEZMLECZNE	Gulasz wieprzowy z warzywami 120g	1,3		
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz wege z tofu 180g	1,3,7		
		DODATKI	Kasza gryczana 100g Surówka z pora i marchewki 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	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-cieleńca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznica lub omelek 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.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistyczno – zaopatrzeniowych.