

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Poniedziałek 03.02.2020	Jarzynowa (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z sosem bolońskim i żółtym serem 240g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wielowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z sosem bolońskim i żółtym serem 240g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Makaron z sosem bolońskim 240g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z sosem neapolitańskim i żółtym serem 240g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Wtorek 04.02.2020	Ogórkowa (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz drobiowy z żółtymi i pomarańczowymi warzywami 110g	1, 3, 7, 9	Gruszka	Kompot wielowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz drobiowy z żółtymi i pomarańczowymi warzywami 110g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Gulasz drobiowy z żółtymi i pomarańczowymi warzywami 110g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz z żółtych i pomarańczowych warzyw 110g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Kasza bulgur 120g Sałata z vinegretem 80g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Środa 05.02.2020	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 110g	1, 3, 7, 9	Ciasto kakaowe (wypiek firmowy)	Kompot wielowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 110g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 110g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet serowy smażony 110g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Kapusta zasmażana 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Czwartek 06.02.2020	Barszcz ukraiński (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gyros drobiowy 110g Dip jogurtowo-czosnkowy	1, 3, 7, 9	Mandarynka	Kompot wielowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gyros drobiowy 110g Dip jogurtowo-czosnkowy	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Gyros drobiowy 110g Dip jogurtowo-czosnkowy	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Warzywa pieczone w sosie curry 120g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Ryż z kurkumą 100g Coleslaw 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Piątek 07.02.2020	Żurek z jajem i kielbasą (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Nuggetsy z dorsza w panierce serowej 120g	1, 3, 4, 7, 9	Kisiel żurawinowy	Kompot wielowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z dorsza w panierce serowej 120g	3, 4, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Nuggetsy z dorsza w panierce serowej 120g	1, 3, 4, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Warzywa panierowane 120g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka wielowarzywna 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		

OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIĘKACH: 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 24.02.2020	Barszcz biały (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pierogi z mięsem podane z okrasą 240g	1, 3, 7, 9	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie podane z okrasą 240g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Kluski śląskie podane z okrasą 240g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Pierogi ruskie podane z okrasą 240g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Wtorek 25.02.2020	Kapuśniak słodki (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pałka z kurczaka pieczona w miodzie 110g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pałka z kurczaka pieczona w miodzie 110g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Pałka z kurczaka pieczona w miodzie 110g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Warzywa grillowane z fetą i sosem miodowym 110g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Ryż z kurkumą 120g Sałata z vinegretem 80g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Środa 26.02.2020	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet pożarski 110g	1, 3, 7, 9	Ciasto marchewkowe (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet pożarski 110g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Kotlet pożarski 110g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion warzywny panierowany 110g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Buraczki z cebulką 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Czwartek 27.02.2020	Meksykańska (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z serem białym i polewą owocowo-jogurtową 260g	1, 3, 7	Słupki i talarki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z serem białym i polewą owocowo-jogurtową 260g	3, 7		
		BEZMLECZNE	Naleśniki z jabłkiem prażonym i cynamonem 260g	1, 3		
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z serem białym i polewą owocowo-jogurtową 260g	1, 3, 7		
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Piątek 28.02.2020	Pomidorowa z ryżem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Dorsz zapiekany w sosie koperkowo-śmietanowym 120g	1, 3, 4, 7, 9	Budyń z musem owocowym	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Dorsz zapiekany w sosie koperkowo-śmietanowym 120g	3, 4, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Dorsz zapiekany w sosie koperkowo-śmietanowym 120g	1, 3, 4, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Warzywa zapiekane w sosie koperkowo-śmietanowym 120g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z marchewki i jabłka 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	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.