

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Poniedziałek 02.03.2020	Barszcz ukraiński (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kokardki makaronowe z twarogiem słodkim i mussem owocowym 260g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kokardki makaronowe z twarogiem słodkim i mussem owocowym 260g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Kokardki makaronowe z mussem owocowym 260g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Kokardki makaronowe z twarogiem słodkim i mussem owocowym 260g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Wtorek 03.03.2020	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy w panierce kukurydzianej 120g	1, 3, 7, 9	Sok tęczony NFC	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy w panierce kukurydzianej 120g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy w panierce kukurydzianej 120g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet serowy smażony 120g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Marchewka z groszkiem duszona 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Środa 04.03.2020	Kapuśniak (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pieczeń warzywna w sosie paprykowo-pomidorowym 100g	1, 3, 7, 9	Budyń czekoladowy z kruszonką ciasteczkową	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczeń warzywna w sosie paprykowo-pomidorowym 100g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Pieczeń warzywna w sosie paprykowo-pomidorowym 100g	3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Pieczeń warzywna w sosie paprykowo-pomidorowym 100g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Kasza gryczana 100g Surówka z ogórka kiszzonego z cebulką 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Czwartek 05.03.2020	Ogórkowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Eskalopki z kurczaka w sosie musztardowym 100g	1, 3, 7, 9, 10	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Eskalopki z kurczaka w sosie musztardowym 100g	3, 7, 9, 10		
		BEZMLECZNE	Eskalopki z kurczaka w sosie musztardowym 100g	1, 3, 9, 10		
		WEGETARIAŃSKIE	Warzywa zapiekane podane z sosem jogurtowo-czosnkowym 120g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Ryż 100g Surówka z pora 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Piątek 06.03.2020	Z soczewicy czerwonej (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z dorsza panierowany 120g	1, 3, 4, 7, 9	Ciasto drożdżowe z owocami sezonowymi (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z dorsza panierowany 120g	3, 4, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Filet z dorsza panierowany 120g	1, 3, 4, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion wielowarzywny panierowany 120g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Kapusta kiszona z warzywami 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.

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Poniedziałek 09.03.2020	Jarzynowa (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z sosem bolońskim (mięso mielone, włoszczyzna, pomidory, zioła) 260g	1, 3, 7, 9	Grejpfrut w cząstkach	Kompot wielowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z sosem bolońskim (mięso mielone, włoszczyzna, pomidory, zioła) 260g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Makaron z sosem bolońskim (mięso mielone, włoszczyzna, pomidory, zioła) 260g	3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z dynią i cukinią w sosie pomidorowym 260g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Wtorek 10.03.2020	Krupnik (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet mielony z marchewką i pietruszką 110g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wielowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony z marchewką i pietruszką 110g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony z marchewką i pietruszką 110g	3, 7, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Warzywa zapiekane pod beszamelem 100g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 120g Buraczki zasmażane 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Środa 11.03.2020	Szczawiowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz drobiowy z warzywami 120g	1, 7, 9	Ciasto czekoladowe z bakaliami (wypiek firmowy)	Kompot wielowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz drobiowy z warzywami 120g	7, 9		
		BEZMLECZNE	Gulasz drobiowy z warzywami 120g	1, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz wielowarzywny 120g	1, 7, 9		
		DODATKI	Kasza jęczmienna 100g Kapusta modra 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Czwartek 12.03.2020	Grochowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z nadzieniem twarogowym i polewą truskawkową 260g	1, 3, 7	Słupki i talarki warzywne do chrupania	Kompot wielowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z nadzieniem twarogowym i polewą truskawkową 260g	3, 7		
		BEZMLECZNE	Naleśniki z nadzieniem owocowym 260g	1, 3, 7		
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z nadzieniem twarogowym i polewą truskawkową 260g	1, 3		
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Piątek 13.03.2020	Pomidorowa z ryżem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet jajeczny z brokułami i serem żółtym 110g	1, 3, 7, 9	Kisiel żurawinowy	Kompot wielowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet jajeczny z brokułami i serem żółtym 110g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Kotlet jajeczny z brokułami 110g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet jajeczny z brokułami i serem żółtym 110g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 120g Surówka z pora 60g 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.

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Poniedziałek 16.03.2020	Paprykowa <small>(rekomenowana porcja – 300g)</small> 1, 7, 9	STANDARDOWE	Leniwe na słodko podane z okrasą (bułka tarta i masło) 240g	1, 3, 7	Budyń śmietankowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną <small>(napoje nielimitowane)</small>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie podane z okrasą cebulową 240g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Kluski śląskie podane z okrasą cebulową 240g	3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Leniwe na słodko podane z okrasą (bułka tarta i masło) 240g	1, 3, 7		
		DODATKI	Surówka z marchewki i jabłka 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Wtorek 17.03.2020	Rosół z makaronem <small>(rekomenowana porcja – 250g)</small> 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z kurczaka w sezamie i miodzie 110g	1, 3, 7, 9, 11	Ciasto ZEBRA <small>(wypiek firmowy)</small>	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną <small>(napoje nielimitowane)</small>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z kurczaka w sezamie i miodzie 110g	3, 7, 9, 11		
		BEZMLECZNE	Filet z kurczaka w sezamie i miodzie 110g	1, 3, 9, 11		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet kalafiorowy w panierce sezamowej 110g	1, 3, 7, 9, 11		
		DODATKI	Ryż curry 100g Sałata z sosem vinegret 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9, 10		
Środa 18.03.2020	Koperkowa <small>(rekomenowana porcja – 300g)</small> 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlety ruskie serowo-ziemniaczane podane z sosem tzaziki 240g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną <small>(napoje nielimitowane)</small>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlety ruskie serowo-ziemniaczane podane z sosem tzaziki 240g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Kotlety ruskie 240g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlety ruskie serowo-ziemniaczane podane z sosem tzaziki 240g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Sałata wielowarzywna 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Czwartek 19.03.2020	Zacierkowa <small>(rekomenowana porcja – 250g)</small> 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Schab w sosie śmietanowo-cebulowym 120g	1, 7, 9	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną <small>(napoje nielimitowane)</small>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Schab w sosie śmietanowo-cebulowym 120g	7, 9		
		BEZMLECZNE	Schab w sosie śmietanowo-cebulowym 120g	1, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Zapiekanka z pomidorem i cukinią w sosie serowym 110g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Kasza gryczana 100g Surówka z ogórka kiszzonego 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Piątek 20.03.2020	Pomidorowa z drobnym makaronem <small>(rekomenowana porcja – 250g)</small> 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Dorsz w ziołowym cieście z nutą cytrynową 110g	1, 3, 4, 7, 9	Deser jogurtowy z owocami i kruszonką ciasteczkową	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną <small>(napoje nielimitowane)</small>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Dorsz w ziołowym cieście z nutą cytrynową 110g	3, 4, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Dorsz w ziołowym cieście z nutą cytrynową 110g	1, 3, 4, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Warzywa w ziołowym cieście 110g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kapusty białej 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		


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 23.03.2020	Barszcz biały (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Świderki makaronowe z serem białym i musem z owoców leśnych 240g	1, 3, 7	Sok tęczowy NFC	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Świderki makaronowe z serem białym i musem z owoców leśnych 240g	3		
		BEZMLECZNE	Świderki makaronowe z musem z owoców leśnych 240g	3		
		WEGETARIAŃSKIE	Świderki makaronowe z serem białym i musem z owoców leśnych 240g	1, 3, 7		
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Wtorek 24.03.2020	Krupnik (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet mielony tradycyjny 120g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony tradycyjny 120g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony tradycyjny 120g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion warzywny 120g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Marchewka z groszkiem duszona 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Środa 25.03.2020	Barszcz ukraiński (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Indyk w sosie warzywnym 110g	1, 3, 7, 9	Zdrowy kisiel z cząstkami cytryny	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Indyk w sosie warzywnym 110g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Indyk w sosie warzywnym 110g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet kalafiorowy w panierce sezamowej 110g	1, 3, 7, 9, 11		
		DODATKI	Kasza bulgur 100g Sałata z vinegretem 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9, 10		
Czwartek 26.03.2020	Pomidorowa z kluskami lanymi (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Nuggetsy z dorsza 120g	1, 3, 4, 7, 9	Ciasto z jabłkami i kruszonką (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z dorsza 120g	3, 4, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Nuggetsy z dorsza 120g	1, 3, 4, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Nuggetsy warzywne z cieciorką 120g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kapusty kiszzonej 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Piątek 27.03.2020	Krem brokułowo-ziemniaczany (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z nadzieniem twarogowym i polewą truskawkową 260g	1, 3, 7	Słupki i talarki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z nadzieniem twarogowym i polewą truskawkową 260g	3, 7		
		BEZMLECZNE	Naleśniki z nadzieniem owocowym 260g	1, 3		
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z nadzieniem twarogowym i polewą truskawkową 260g	1, 3, 7		
		DODATKI	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.

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Poniedziałek 30.03.2020	Ogórkowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kopytka ziemniaczane z okrasą z szynki i cebuli 240g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie z okrasą z szynki i cebuli 240g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Kluski śląskie z okrasą z szynki i cebuli 240g	3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Kopytka ziemniaczane z okrasą cebulową 240g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9		
Wtorek 31.03.2020  DZIEŃ KUCHNI SZWAJCARSKIEJ	Käse-Suppe zupa serowa z pieczonymi pomidorkami i brokułem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	Dania dostępne w wersjach standardowej, bezmlecznej, wegetariańskiej i eliminującej gluten	Rösti – szwajcarskie placki ziemniaczane z grubo startych ziemniaków, podane ze stopionym serem żółtym i smażoną kiełbasą lub jajkiem sadzonym 240g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9	Butterzopf – maślana chałka podana z konfiturą (wypiek firmowy)	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
				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.