

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Czwartek 01.06.2023	Kalafiorowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet pożarski 90g	1, 3, 7, 9	Niespodzianka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet pożarski 90g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Kotlet pożarski 90g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Cukinia zapiekana z kaszą i serem feta 120g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Kasza orkiszowa 100g Ogórek kiszony 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		
Piątek 02.06.2023	Krupnik (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Miruna panierowana 90g	1, 3, 4, 7, 9	Kisiel owocowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna panierowana 90g	3, 4, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Miruna panierowana 90g	1, 3, 4, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem 90g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kiszonej kapusty 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-ciełęca/frankfurterka wieprzowa lub jajeczna lub omelet 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. ORZECZY; 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 05.06.2023	Ogórkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z serem i polewą owocową 210g	1, 3	Arbuz	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z serem i polewą owocową 210g	3		
		BEZMLECZNE	Makaron z polewą owocową 210g	1, 3		
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z serem i polewą owocową 210g	1, 3		
		DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK			
Wtorek 06.06.2023	Pieczarkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 90g	1, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 90g	9		
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 90g	1, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Zapiekanka warzywna 120g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Marchewka z groszkiem 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		
Środa 07.06.2023	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Gulasz staropolski z warzywami 90g	1, 3, 9	Koktajl truskawkowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz staropolski z warzywami 90g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Gulasz staropolski z warzywami 90g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz warzywny z soczewicą 120g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Kasza pęczak 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-cieleca/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.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistyczno – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Poniedziałek 12.06.2023	Kapuśniak ze słodkiej kapusty (rekomendowana porcja – 250g) 7, 9	STANDARDOWE	Spaghetti bolognese 210g	4, 3, 7, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Spaghetti bolognese 210g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Spaghetti bolognese 210g	4, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti napolí 210g	4, 3, 7, 9		
		DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	4, 3, 7, 9		
Wtorek 13.06.2023	Szczawiowa z jajkiem (rekomendowana porcja – 250g) 4, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z kurczaka w złocistej panierce 90g	4, 3, 7, 9	Smoothie owocowe	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z kurczaka w złocistej panierce 90g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Filet z kurczaka w złocistej panierce 90g	4, 3, 7, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Ser panierowany 90g	4, 3, 7, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z zielonych warzyw 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	4, 3, 7, 9		
Środa 14.06.2023	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pulpety w sosie koperkowym 90g	4, 3, 9	Arbuz	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpety w sosie koperkowym 90g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Pulpety w sosie koperkowym 90g	4, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Pulpet wielowarzywny z dipem czosnkowym 90g	4, 3, 7, 9		
		DODATKI	Ryż 100g Fasolka szparagowa 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	4, 3, 7, 9		
Czwartek 15.06.2023	Krem z białych warzyw z grzankami (rekomendowana porcja – 250g) 4, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka 90g	9	Truskawki	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka 90g	9		
		BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka 90g	9		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet z ciecierzycy z warzywami 120g	4, 3, 7, 9		
		DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z białej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	4, 3, 7, 9		
Piątek 16.06.2023	Botwinkowa (rekomendowana porcja – 250g) 4, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	4, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Naleśniki z musem owocowym 210g	4, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	4, 3, 7, 9		
		DODATKI	Surówka z selera 100g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	4, 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-ciełęca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznicza lub omelet 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 logistycznych – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Poniedziałek 19.06.2023	Krupnik (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Leniwe z okrasą z bułeczki 210g	1, 3, 7, 9	Sok 100%	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z owocami 210g.	3, 7, 9		
		BEZMLECZNE	Makaron z owocami 210g.	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Leniwe z okrasą z bułeczki 210g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Surówka z marchewki i jabłka 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		
Wtorek 20.06.2023	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Kotlet mielony 90g	1, 3	Truskawki	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony 90g	3		
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony 90g	1, 3		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlecik z kalafiora z koperkiem 90g	1, 3, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Buraczki 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		
Środa 21.06.2023	Minestrone (rekomendowana porcja – 250g) 9	STANDARDOWE	Udzik z kurczaka 90g	9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Udzik z kurczaka 90g	9		
		BEZMLECZNE	Udzik z kurczaka 90g	9		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet twarogowo – ziemniaczany z sosem tzatziki 210g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Marchewka baby 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		
Czwartek 22.06.2023	Kalafiorowa (rekomendowana porcja – 250g) 7, 9	STANDARDOWE	Gołąbek po hiszpańsku w sosie pomidorowym 90g	1, 3, 9	Arbuz	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gołąbek po hiszpańsku w sosie pomidorowym 90g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Gołąbek po hiszpańsku w sosie pomidorowym 90g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Gołąbek z kaszą w sosie pomidorowym 120g	1, 3, 9		
		DODATKI	Kasza bulgur 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 poledwica, 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-ciełca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznicza lub omlecek lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POŚLĀKACH: 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