

DATA	ŚNIADANIE II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Czwartek</b> 01.10.2020	Twarożek ze szczypiorkiem  Owoc sezonowy	Barszcz czerwony    7,9	STANDARDOWE	Pulpeciki wieprzowe w sosie pomidorowym	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Kisiel  Ciasteczka owsiane (wypiek firmowy)
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpeciki wieprzowe w sosie pomidorowym	3,7		
			BEZMLECZNE	Pulpeciki wieprzowe w sosie pomidorowym	1,3		
			WEGETARIANSKIE	Pulpeciki warzywne w sosie pomidorowym	1,3,7,9		
			DODATKI	Kasza jęczmienna   Kalafior gotowany na parze	1		
<b>Piątek</b> 02.10.2020	Jogurt owocowy  Owoc sezonowy	Krem dyniowo- marchewkowy    1	STANDARDOWE	Panierowany filet z miruny	1,3,4	Kompot wieloowocowy	Kiełbaski z szynki  Kajzerka  Herbata koperkowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z miruny	3,4		
			BEZMLECZNE	Panierowany filet z miruny	1,3,4		
			WEGETARIANSKIE	Medalion warzywny	1,3,9		
			DODATKI	Ziemniaki tłuczone   Kapusta kiszona z warzywami			

### ŚNIADANIA:

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 (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam);

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 powodów techniczno-zaopatrzeniowych.

DATA	ŚNIADANIE II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Poniedziałek</b> 05.10.2020	Owoce suszone Owoc sezonowy	Żurek   1,7,9	STANDARDOWE	Makaron z musem truskawkowym	1,7	Kompot wieloowocowy	Grahamka z mięsem pieczonym i sosem pomidorowym
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z musem truskawkowym	7		
			BEZMLECZNE	Makaron z musem truskawkowym	1		
			WEGETARIANSKIE	Makaron z musem truskawkowym	1,7		
			DODATKI				
<b>Wtorek</b> 06.10.2020	Jajko gotowane Owoc sezonowy	Pomidorowa z makaronem   1,7,9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy	1,3	Kompot wieloowocowy	Ciasto piegusek (wypiek firmowy)  Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy	3		
			BEZMLECZNE	Kotlet schabowy	1,3		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet szpinakowy	1,3,9		
			DODATKI	Ziemniaki   Mizeria	7		
<b>Środa</b> 07.10.2020	Płatki owsiane na mleku Owoc sezonowy	Ogórkowa   1,7,9	STANDARDOWE	Gołąbek w sosie pomidorowym	1,3,9	Kompot wieloowocowy	Chałka z konfiturami owocowymi  Kakao
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gołąbek w sosie pomidorowym	1,3,9		
			BEZMLECZNE	Gołąbek w sosie pomidorowym	1,3,9		
			WEGETARIANSKIE	Gołąbek warzywny w sosie pomidorowym	1,3,9		
			DODATKI	Ryż   Brokuł			
<b>Czwartek</b> 08.10.2020	Twarożek z rzodkiewką Owoc sezonowy	Jarzynowa   1,7,9	STANDARDOWE	Pierogi z mięsem	1	Kompot wieloowocowy	Pizza z szynką i serem (wypiek firmowy)  Herbata miętowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie	3		
			BEZMLECZNE	Pierogi z mięsem	9		
			WEGETARIANSKIE	Kluski śląskie	3		
			DODATKI	Coleslaw			
<b>Piątek</b> 09.10.2020	Jogurt naturalny z miodem Owoc sezonowy	Kalafiorowa z koperkiem   1,7,9	STANDARDOWE	Ryba z warzywami w sosie greckim	1,3,4	Kompot wieloowocowy	Budyń śmietankowy  Andruty
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Ryba z warzywami w sosie greckim	3,4		
			BEZMLECZNE	Ryba z warzywami w sosie greckim	1,3,4		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet sojowy z warzywami w sosie greckim	1,3,6		
			DODATKI	Kuskus	1		

**ŚNIADANIA:**

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 (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam);

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 powodów techniczno-zaopatrzeniowych.**

DATA	ŚNIADANIE II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Poniedziałek</b> 12.10.2020	Serek waniliowy  Owoc sezonowy	Pomidorowa z ryżem    7,9	STANDARDOWE	Kopytka z okrasą szynkową	1,3	Kompot wieloowocowy	Bułeczka z owocami  Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie z okrasą	3		
			BEZMLECZNE	Kopytka z okrasą szynkową	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Kopytka z okrasą	1,3		
			DODATKI	Surówka z marchewki			
<b>Wtorek</b> 13.10.2020	Jogurt naturalny  Owoc sezonowy	Fasolkowa    1,7,9	STANDARDOWE	Potrąka drobiowa z warzywami	9	Kompot wieloowocowy	Ciasto drożdżowe (wypiek firmowy)  Kawa inka
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Potrąka drobiowa z warzywami	9		
			BEZMLECZNE	Potrąka drobiowa z warzywami	9		
			WEGETARIAŃSKIE	Medalion warzywny z brokułami	1,3,9		
			DODATKI	Kasza orkiszowa	1		
<b>Środa</b> 14.10.2020	Zacierki na mleku  Owoc sezonowy	Rosół z makaronem    1,9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka		Kompot wieloowocowy	Paszтет pieczony  Kajzerka z warzywami  Herbata rumiankowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka			
			BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka			
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet marchewkowy	1,3,9		
			DODATKI	Ryż   Marchewka z groszkiem			
<b>Czwartek</b> 15.10.2020	Jajko gotowane  Owoc sezonowy	Szczeniowa    1,7,9	STANDARDOWE	Pieczeń rzymska w sosie	1,3	Kompot wieloowocowy	Jogurt porzeczkowy  Słodka ptysiowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczeń rzymska w sosie	3		
			BEZMLECZNE	Pieczeń rzymska w sosie	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Pieczeń warzywna w sosie	1,3,9		
			DODATKI	Kasza gryczana   Surówka z czerwonej kapusty			
<b>Piątek</b> 16.10.2020	Ser biały z konfiturą wiśniową  Owoc sezonowy	Barszcz ukraiński    1,7,9	STANDARDOWE	Kotlet rybny	1,3,4	Kompot wieloowocowy	Babeczka orkiszowa (wypiek firmowy)  Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet rybny	3,4		
			BEZMLECZNE	Kotlet rybny	1,3,4		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet jajeczny	1,3		
			DODATKI	Ziemniaki   Surówka wielowarzywna			

### ŚNIADANIA:

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 (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam);

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 powodów techniczno-zaopatrzeniowych.

DATA	ŚNIADANIE II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Poniedziałek</b> 19.10.2020	Ser biały  Owoc sezonowy	Kapuśniak  9	STANDARDOWE	Makaron z sosem bolońskim	1,9	Kompot wielooowocowy	Koktajl owocowy  Wafle kukurydziane
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z sosem bolońskim	9		
			BEZMLECZNE	Makaron z sosem bolońskim	1,9		
			WEGETARIANSKIE	Makaron z sosem pomidorowym	1,9		
			DODATKI				
<b>Wtorek</b> 20.10.2020	Jajko gotowane  Owoc sezonowy	Soczewicowa  9	STANDARDOWE	Kotlet pożarski	1,3	Kompot wielooowocowy	Ciasto z jagodami <i>(wypiek firmowy)</i>  Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet pożarski	3		
			BEZMLECZNE	Kotlet pożarski	1,3		
			WEGETARIANSKIE	Cukinia panierowana	3		
			DODATKI	Ziemniaki tuczzone   Marchew kostka			
<b>Środa</b> 21.10.2020	Kaszka kukurydziana na mleku  Owoc sezonowy	Zacierkowa  1,9	STANDARDOWE	Gulasz wieprzowy z warzywami	9	Kompot wielooowocowy	Kisiel żurawinowy  Grahamka
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wieprzowy z warzywami	9		
			BEZMLECZNE	Gulasz wieprzowy z warzywami	9		
			WEGETARIANSKIE	Gulasz warzywny	9		
			DODATKI	Kasza perłowa	1		
<b>Czwartek</b> 22.10.2020	Twarożek z papryką  Owoc sezonowy	Krem brokułowy	STANDARDOWE	Pierogi ruskie z okrasą	1,7	Kompot wielooowocowy	Sałatka z kurczakiem i suszonymi pomidorami  Herbata miętowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski ziemniaczane z okrasą			
			BEZMLECZNE	Kluski ziemniaczane z okrasą			
			WEGETARIANSKIE	Pierogi ruskie z okrasą	1,3,7		
			DODATKI	Fasolka szparagowa			
<b>Piątek</b> 23.10.2020	Muslii z jogurtem naturalnym  Owoc sezonowy	Ogórkowa  1,7,9	STANDARDOWE	Nuggetsy z dorsza	1,3,4	Kompot wielooowocowy	Ciasteczka owsiane <i>(wypiek firmowy)</i>  Kakao
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z dorsza	3,4		
			BEZMLECZNE	Nuggetsy z dorsza	1,3,4		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem	1,3		
			DODATKI	Ziemniaki tuczzone   Surówka z kiszonej kapusty			

### ŚNIADANIA:

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 (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam);

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 powodów techniczno-zaopatrzeniowych.

DATA	ŚNIADANIE II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Poniedziałek</b> 26.10.2020	Ser biały  Owoc sezonowy	Jarzynowa  1,7,9	STANDARDOWE	Leniwe z musem truskawkowym	1,3	Kompot wielooowocowy	Kiełbaski z szynki  Bułka wieloziarnista  Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z musem truskawkowym	3		
			BEZMLECZNE	Makaron z musem truskawkowym	1		
			WEGETARIAŃSKIE	Leniwe z musem truskawkowym	1,3		
			DODATKI				
<b>Wtorek</b> 27.10.2020	Jajko gotowane  Owoc sezonowy	Szpinakowa   9	STANDARDOWE	Schab pieczony w sosie własnym	1,3	Kompot wielooowocowy	Sałatka owocowa  Kajzerka
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Schab pieczony w sosie własnym	3		
			BEZMLECZNE	Schab pieczony w sosie własnym	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet warzywny	1,3,9		
			DODATKI	Kasza gryczana   Mizeria			
<b>Środa</b> 28.10.2020	Płatki ryżowe na mleku z jabłkiem i cynamonem  Owoc sezonowy	Wiejska   1,9	STANDARDOWE	Klops wieprzowy w sosie paprykowym		Kompot wielooowocowy	Kanapki z pastą jajeczną/szynkową  Herbata ziołowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Klops wieprzowy w sosie paprykowym			
			BEZMLECZNE	Klops wieprzowy w sosie paprykowym			
			WEGETARIAŃSKIE	Klops warzywny w sosie paprykowym	9		
			DODATKI	Ryż   Bukiet warzyw			
<b>Czwartek</b> 29.10.2020 <i>Dzień kuchni marokańskiej</i>	Twarożek z papryką  Owoc sezonowy	Pomidorowa z kaszą bulgur   1,7,9	STANDARDOWE	Tagine z kurczakiem	1,3	Kompot wielooowocowy	Meskouta – Ciasto pomarańczowe (wypiek firmowy)  Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Tagine z kurczakiem	3		
			BEZMLECZNE	Tagine z kurczakiem	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Tagine z warzywami i ciecierzycą	1,3		
			DODATKI	Kuskus			
<b>Piątek</b> 30.10.2020	Muslii z jogurtem naturalnym  Owoc sezonowy	Kalafiorowa z koperkiem   1,7,9	STANDARDOWE	Pulpet rybny w sosie śmietanowym	1,3,4,7	Kompot wielooowocowy	Pizza z szynką i serem  Herbata owocowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpet rybny w sosie ziołowym	3,4		
			BEZMLECZNE	Pulpet rybny w sosie ziołowym	1,3,4		
			WEGETARIAŃSKIE	Pulpet sojowy w sosie śmietanowym	1,3,6,7		
			DODATKI	Ziemniaki   Surówka z kiszzonej kapusty	1		

### ŚNIADANIA:

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 (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam);

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.

Prezentowane menu może ulec zmianie z powodów techniczno-zaopatrzeniowych