

DATA	ŚNIADANIE II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
Czwartek 01.07.2021	Owoce suszone Owoc sezonowy	Brokułowa 1,7,9	STANDARDOWE	Kotlet mielony	1,3	Kompot wieloowocowy	Tarta brokułowo-serowa (wypiek firmowy) Kakao
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony	3		
			BEZMLECZNE	Kotlet mielony	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet z ciecierzycy	1,3,9		
			DODATKI	Ziemniaki Buraczki			
Piątek 02.07.2021	Twarożek ze szczypiorkiem Owoc sezonowy	Groszkowa 1,7,9	STANDARDOWE	Klops rybny w sosie ziołowym	1,3,4,7	Kompot wieloowocowy	Panna Cotta z musem owocowym
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Klops rybny w sosie ziołowym	3,4,7		
			BEZMLECZNE	Klops rybny w sosie ziołowym	1,3,4		
			WEGETARIAŃSKIE	Klops warzywny w sosie ziołowym	1,3,7,9		
			DODATKI	Kasza jęczmienna Surówka z kiszonej 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);

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
Poniedziałek 05.07.2021	Serek wiejski Owoc sezonowy	Szczawiowa 1,7,9	STANDARDOWE	Leniwe z okrasą cynamonową	1,7	Kompot wielooowocowy	Kiełbaski z szynki Grahamka Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie z cynamonową okrasą			
			BEZMLECZNE	Kluski śląskie z cynamonową okrasą			
			WEGETARIANSKIE	Leniwe z okrasą cynamonową	1,7		
			DODATKI	Marchewka z sezamem	11		
Wtorek 06.07.2021	Jabłko z cynamonem Owoc sezonowy	Ogórkowa 1,7,9	STANDARDOWE	Szynka wieprzowa w sosie własnym		Kompot wielooowocowy	Jogurt naturalny Wafle ryżowe
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Szynka wieprzowa w sosie własnym			
			BEZMLECZNE	Szynka wieprzowa w sosie własnym			
			WEGETARIANSKIE	Pulpet warzywny w sosie	1,3,9		
			DODATKI	Kasza gryczana Fasolka szparagowa			
Środa 07.07.2021	Kasza manna na mleku Owoc sezonowy	Rosół z makaronem 1,7,9	STANDARDOWE	Sznicel z kurczaka	1,3	Kompot wielooowocowy	Mini naleśniki z owocami Woda z pomarańczą
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Sznicel z kurczaka			
			BEZMLECZNE	Sznicel z kurczaka	1,3		
			WEGETARIANSKIE	Medalion z selera	1,3,9		
			DODATKI	Puree ziemniaczane Surówka z czerwonej kapusty			
Czwartek 08.07.2021	Ser biały z miodem Owoc sezonowy	Barszcz czerwony 1,7,9	STANDARDOWE	Potrąwka z kurczaka	9	Kompot wielooowocowy	Ciasto marchewkowe <i>(wypiek firmowy)</i> Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Potrąwka z kurczaka	9		
			BEZMLECZNE	Potrąwka z kurczaka	9		
			WEGETARIANSKIE	Gulasz z soczewicy i cukinii	9		
			DODATKI	Ryż			
Piątek 09.07.2021	Jajko gotowane Owoc sezonowy	Koperkowa 1,7,9	STANDARDOWE	Kotlet jajeczny	1,3	Kompot wielooowocowy	Chlebek szpinakowy <i>(wypiek firmowy)</i> Herbata ziołowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet jajeczny	3		
			BEZMLECZNE	Kotlet jajeczny	1,3		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet jajeczny	1,3		
			DODATKI	Ziemniaki Marchew z groszkiem			

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
Poniedziałek 12.07.2021	Owoce suszone Owoc sezonowy	Krupnik 1,7,9	STANDARDOWE	Makaron z polewą jogurtowo- truskawkową	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Kiełbaski z szynki Bułka wieloziarnista Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z polewą truskawkową	3		
			BEZMLECZNE	Makaron z polewą truskawkową	3		
			WEGETARIAŃSKIE	Makaron z polewą jogurtowo- truskawkową	1,3,7		
			DODATKI				
Wtorek 13.07.2021	Ser biały z miodem Owoc sezonowy	Pomidorowa 1,7,9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy	1,3	Kompot wieloowocowy	Ciasteczka maślane Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy	3		
			BEZMLECZNE	Kotlet schabowy	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet brokułowo- jaglany	1,3,9		
			DODATKI	Ziemniaki Surówka z białej kapusty			
Środa 14.07.2021	Kaszka kukurydziana na mleku Owoc sezonowy	Jarzynowa 1,7,9	STANDARDOWE	Klops w sosie koperkowym	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Galaretka z owocami Słodka ptysiowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Klops w sosie koperkowym	3,7		
			BEZMLECZNE	Klops w sosie koperkowym	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Klops warzywny w sosie koperkowym	1,3,7,9		
			DODATKI	Kasza pęczak Surówka z buraczków	1		
Czwartek 15.07.2021	Jajko gotowane Owoc sezonowy	Kapuśniak 1,7,9	STANDARDOWE	Gulasz wieprzowy z warzywami	1,9	Kompot wieloowocowy	Muffinka z nadzieniem owocowym (wypiek firmowy) Kawa inka
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wieprzowy z warzywami	9		
			BEZMLECZNE	Gulasz wieprzowy z warzywami	1,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Gulasz warzywny	1,9		
			DODATKI	Kasza bulgur	1		
Piątek 16.07.2021	Twarożek z rzodkiewką Owoc sezonowy	Barszcz ukraiński 1,7,9	STANDARDOWE	Nuggetsy z miruny	1,3,4	Kompot wieloowocowy	Pudding ryżowy z cynamonem
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z miruny	3,4		
			BEZMLECZNE	Nuggetsy z miruny	1,3,4		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet gryczany z warzywami	1,3,9		
			DODATKI	Ziemniaki Surówka z kiszzonej 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);

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.

DATA	ŚNIADANIE II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 19.07.2021	Serek waniliowy Owoc sezonowy	Fasolkowa 1,7,9	STANDARDOWE	Risotto z kurczakiem i warzywami	9	Kompot wieloowocowy	Jogurt naturalny Chrupki kukurydziane
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Risotto z kurczakiem i warzywami	9		
			BEZMLECZNE	Risotto z kurczakiem i warzywami	9		
			WEGETARIANSKIE	Risotto z warzywami	9		
			DODATKI				
Wtorek 20.07.2021	Koktajl malinowy Owoc sezonowy	Zacierkowa 1,7,9	STANDARDOWE	Kotlet pożarski	1,3	Kompot wieloowocowy	Placuszek twarogowy Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet pożarski	3		
			BEZMLECZNE	Kotlet pożarski	1,3		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet z kalafiora	1,3,9		
			DODATKI	Ziemniaki Surówka wielowarzywna			
Środa 21.07.2021	Zacierki na mleku Owoc sezonowy	Krem brokułowy 1,7,9	STANDARDOWE	Gyros drobiowy z pomidorami	1	Kompot wieloowocowy	Sałatka makaronowa z kurczakiem Herbata owocowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gyros drobiowy z pomidorami			
			BEZMLECZNE	Gyros drobiowy z pomidorami	1		
			WEGETARIANSKIE	Gulasz z ciecierzycą i pomidorami	1,9		
			DODATKI	Ryż z kurkumą Colesław			
Czwartek 22.07.2021	Parówki z szynki Owoc sezonowy	Krupnik z kaszy jaglonej 1,7,9	STANDARDOWE	Zraz wieprzowy	1,3	Kompot wieloowocowy	Smoothie bananowe Herbatniki
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Zraz wieprzowy	3		
			BEZMLECZNE	Zraz wieprzowy	1,3		
			WEGETARIANSKIE	Cukinia pieczona			
			DODATKI	Ziemniaki Mizeria	7		
Piątek 23.07.2021	Jajko w sosie koperkowym Owoc sezonowy	Rosół z makaronem 1,7,9	STANDARDOWE	Miruna z warzywami w sosie greckim	1,3,4,9	Kompot wieloowocowy	Kanapki z pasztetem i warzywami Herbata rumiankowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna z warzywami w sosie greckim	3,4,9		
			BEZMLECZNE	Miruna z warzywami w sosie greckim	1,3,4,9		
			WEGETARIANSKIE	Medalion sojowy w sosie greckim	1,3,6,9		
			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
Poniedziałek 26.07.2021	Owoce suszone Owoc sezonowy	Pomidorowa 1,7,9	STANDARDOWE	Pierogi z mięsem	1,3	Kompot wielooowocowy	Chałka z konfiturą wiśniową/morelową Woda z pomarańczą
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie			
			BEZMLECZNE	Pierogi z mięsem	1,3		
			WEGETARIANSKIE	Kluski śląskie			
			DODATKI	Okrasa z cebuli Marchew gotowana na parze			
Wtorek 27.07.2021	Jogurt naturalny Owoc sezonowy	Krem wielowarzywny 1,7,9	STANDARDOWE	Klops wieprzowy w sosie pomidorowym	1,3,7	Kompot wielooowocowy	Drożdżówka pełnoziarnista z budyniem (wypiek firmowy) Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Klops wieprzowy w sosie pomidorowym	3,7		
			BEZMLECZNE	Klops wieprzowy w sosie pomidorowym	1,3		
			WEGETARIANSKIE	Klops warzywny w sosie pomidorowym	1,3,7,9		
			DODATKI	Ziemniaki Surówka z kiszzonego ogórka			
Środa 28.07.2021	Płatki owsiane na mleku Owoc sezonowy	Brokułowa 1,7,9	STANDARDOWE	Gulasz drobiowy z warzywami	1,9	Kompot wielooowocowy	Kajzerka z pastą rybną i ogórkiem kiszonym Herbata z pigwą
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz drobiowy z warzywami	3,9		
			BEZMLECZNE	Gulasz drobiowy z warzywami	3,9		
			WEGETARIANSKIE	Gulasz wielowarzywny	3,9		
			DODATKI	Kasza gryczana			
Czwartek 29.07.2021	Jajko gotowane Owoc sezonowy	Barszcz biały 1,7,9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka		Kompot wielooowocowy	Galaretką z truskawkami Wafle ryżowe
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka			
			BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka			
			WEGETARIANSKIE	Kotlet warzywny	1,3,9		
			DODATKI	Ryż Surówka z marchewki			
Piątek 30.07.2021	Ser biały Owoc sezonowy	SzczaWiowa 1,7,9	STANDARDOWE	Kotlet rybny	1,3,9	Kompot wielooowocowy	Pizza z szynką i serem (wypiek firmowy) Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet rybny	3,9		
			BEZMLECZNE	Kotlet rybny	1,9		
			WEGETARIANSKIE	Medalion warzywny	1,3,9		
			DODATKI	Ziemniaki Surówka z kiszzonej 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.