

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Poniedziałek 03.06.2024	Krem z białych warzyw z grzankami (rekomendowana porcja – 250g) 7, 9	STANDARDOWE	Spaghetti bolognese z tartym żółtym serem 210g	1, 3, 7, 9	Lody	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Spaghetti bolognese z tartym żółtym serem 210g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Spaghetti bolognese 210g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti napoli z tartym żółtym serem 210g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		
Wtorek 04.06.2024	Pieczarkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z kurczaka w złocistej panierce 90g	1, 3	Smoothie owocowe	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z kurczaka w złocistej panierce 90g	3		
		BEZMLECZNE	Filet z kurczaka w złocistej panierce 90g	1, 3		
		WEGETARIAŃSKIE	Ser panierowany 90g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z zielonych warzyw 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		
Środa 05.06.2024	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pieczeń rzymska w sosie chrzanowym 90g	1, 3, 9	Arbuz	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczeń rzymska w sosie chrzanowym 90g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Pieczeń rzymska w sosie chrzanowym 90g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Pulpet wielowarzywny z dipem czosnkowym 90g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Warzywa na parze 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		
Czwartek 06.06.2024	Szczeniowa z jajkiem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pieczony udzik z kurczaka 90g	9	Ciasto z kruszonką i owocami (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczony udzik z kurczaka 90g	9		
		BEZMLECZNE	Pieczony udzik z kurczaka 90g	9		
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron penne ze szpinakiem i serem feta 210g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Ryż 100g Surówka z białej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		
Piątek 07.06.2024	Botwinkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Miruna z warzywami w sosie po grecku 120g	1, 3, 4, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna z warzywami w sosie po grecku 120g	3, 4, 9		
		BEZMLECZNE	Miruna z warzywami w sosie po grecku 120g	1, 3, 4, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Kluski na parze z owocami i polewą jogurtową 120g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 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-cieleńca/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 diety eliminującej 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/luczuleniem w zakresie glutenu.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistycznych – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Poniedziałek 10.06.2024	Minestrone (rekomendowana porcja – 250g) 9	STANDARDOWE	Pierogi z serem i polewą owocową 210g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z serem i polewą owocową 210g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Makaron z truskawkami 210g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Pierogi z serem i polewą owocową 210g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Surówka z marchewki z rodzynkami 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		
Wtorek 11.06.2024	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlecik drobiowy z mięsa mielonego 90g	1, 3, 9	Słupki warzywne do chrupnia	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlecik drobiowy z mięsa mielonego 90g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Kotlecik drobiowy z mięsa mielonego 90g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Placuszki marchewkowo - cukiniowe 90g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z rzodkwi białej 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		
Środa 14.06.2024	Kapuśniak ze słodkiej kapusty (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Pieczona szynka w sosie własnym 90g	1, 9	Kisiel brzoskwiniowy	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona szynka w sosie własnym 90g	9		
		BEZMLECZNE	Pieczona szynka w sosie własnym 90g	1, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Cukinia faszerowana kaszą kuskus i warzywami 90g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Kasza orkiszowa 100g Ogórek kiszony 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		
Czwartek 13.06.2024	Krem z soczewicy z grzankami (rekomendowana porcja – 250g) 1, 6, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 90g	1, 3, 9	Ciasto jogurtowe (wypiek firmowy)	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 90g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 90g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotleciki z kaszy jaglanej ze szpinakiem 90g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Marchewka z groszkiem 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		
Piątek 14.06.2024	Barszczyk czerwony z warzywami (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Nuggetsy z mintaja 90g	1, 3, 4, 9	Arbuz	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z mintaja 90g	3, 4, 9		
		BEZMLECZNE	Nuggetsy z mintaja 90g	1, 4, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Kopytka w sosie pieczarkowym 210g	1, 3, 7, 9		
		DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z białej 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 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-ciełęca/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 logistycznych – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Poniedziałek 17.06.2024	Barszcz biały (rekomen <i>d</i> owana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Risotto z kurczakiem i warzywami 210g	9	Sok 100%	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Risotto z kurczakiem i warzywami 210g	9		
		BEZMLECZNE	Risotto z kurczakiem i warzywami 210g	9		
		WEGETARIAŃSKIE	Risotto z warzywami 210g	9		
		DODATKI	Surówka z marchewki z pore <i>m</i> 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9		
Wtorek 18.06.2024	Rosół z makaronem (rekomen <i>d</i> owana 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 19.06.2024	Krupnik (rekomen <i>d</i> owana porcja – 250g) 9	STANDARDOWE	Udzik z kurczaka z pieca 90g	9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Udzik z kurczaka z pieca 90g	9		
		BEZMLECZNE	Udzik z kurczaka z pieca 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 20.06.2024	Krem marchewkowy z grzankami (rekomen <i>d</i> owana porcja – 250g) 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	1, 3, 9	Arbuz	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	3, 9		
		BEZMLECZNE	Naleśniki z konfiturą owocową 210g	1, 3, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	1, 3, 9		
		DODATKI	Sałátka owocowa 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-cieł*e*ca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznic*a* lub omleci*k* 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