


DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		NAPOJE	PODWIECZOREK
Piątek 01.03.2019 1, 3, 4, 7, 9 *	Warzywa do chrupania z jogurtem naturalnym Owoc sezonowy	Ogórkowa	STANDARDOWE	Filet z miruny panierowany	Kompot wieloowocowy	Budyń śmietankowy z brzoskwinią i cynamonem Grahamka z masłem
			BEZGLUTENOWE	Filet z miruny panierowany		
			BEZMLECZNE	Filet z miruny panierowany		
			WEGETARIAŃSKIE	Medalion warzywny		
			DODATKI	Ziemniaki tłuczone Salsa warzywna		

CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO: wybór pieczywa (standardowe i bezglutenowe), chuda wędlina, ser żółty, wybór świeżych warzyw na kanapki i do chrupania,

* OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH STANDARDOWYCH LUB STANDARDOWYCH WEGETARIAŃSKICH: 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.

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 04.03.2019 1, 3, 7, 9 *	Ser biały z miodem Owoc sezonowy	Jarzynowa	STANDARDOWE	Penne z kurczakiem, szpinakiem i pomidorami	Kompot wieloowocowy	Koktajl truskawkowy z płatkami crunchy
			BEZGLUTENOWE	Penne z kurczakiem, szpinakiem i pomidorami		
			BEZMLECZNE	Penne z kurczakiem, szpinakiem i pomidorami		
			WEGETARIAŃSKIE	Penne z pomidorami i szpinakiem		
			DODATKI			
Wtorek 05.03.2019  DZIEŃ KUCHNI CZESKIEJ 1, 3, 7, 9 *	Jajecznica Owoc sezonowy	Kartoflanka cebulowa	STANDARDOWE	Pieczeń wieprzowa	Kompot wieloowocowy	Sałatka jarzynowa Bagietka z masłem Woda z cytryną i pomarańczą
			BEZGLUTENOWE	Pieczeń wieprzowa		
			BEZMLECZNE	Pieczeń wieprzowa		
			WEGETARIAŃSKIE	Ser smażony		
			DODATKI	Knedle ziemniaczane z okrasą Kapusta modra ZAPRASZAMY NA DZIEŃ KUCHNI CZESKIEJ!		
Środa 06.03.2019 ŚRODA POPIELCOWA 1, 3, 7, 9 *	Płatki owsiane na mleku Owoc sezonowy	Z zielonego groszku	STANDARDOWE	Kotlet jajeczny	Kompot wieloowocowy	Ciasto czekoladowe Mleko
			BEZGLUTENOWE	Kotlet jajeczny		
			BEZMLECZNE	Kotlet jajeczny		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet jajeczny		
			DODATKI	Puree ziemniaczane Buraczki		
Czwartek 07.03.2019 1, 3, 7, 9 *	Kiełbaski z szynki Owoc sezonowy	Zimowa soczewicowa	STANDARDOWE	Gyros drobiowy Dip czosnkowy	Kompot wieloowocowy	Kanapki z szynką/ serem żółtym i warzywami Herbata owocowa
			BEZGLUTENOWE	Gyros drobiowy Dip czosnkowy		
			BEZMLECZNE	Gyros drobiowy Dip czosnkowy		
			WEGETARIAŃSKIE	Warzywa pieczone w sosie curry		
			DODATKI	Ryż z kurkumą Coleslaw		
Piątek 08.03.2019 1, 3, 4, 7, 9 *	Jajko z sosem koperkowym Owoc sezonowy	Pomidorowa z drobnym makaronem	STANDARDOWE	Nuggetsy z dorsza	Kompot wieloowocowy	Mini-muffinka orkiszowa z nadzieniem owocowym (wypiek firmowy) Kawa Inka
			BEZGLUTENOWE	Nuggetsy z dorsza		
			BEZMLECZNE	Nuggetsy z dorsza		
			WEGETARIAŃSKIE	Warzywa panierowane		
			DODATKI	Puree ziemniaczane Surówka z kiszanej kapusty		

CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO: wybór pieczywa (standardowe i bezglutenowe), chuda wędlina, ser żółty, wybór świeżych warzyw na kanapki i do chrupania,

* OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH STANDARDOWYCH LUB STANDARDOWYCH WEGETARIAŃSKICH: 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.

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 11.03.2019 1, 3, 7, 9 *	Owoce suszone Owoc sezonowy	Kapuśniak	STANDARDOWE	Leniwe z serem białym podane z okrasą	Kompot wielooowocowy	Frankfurterka na ciepło z sosem pomidorowym Pieczywo z masłem Herbata z cytryną
			BEZGLUTENOWE	Leniwe z serem białym podane z okrasą		
			BEZMLECZNE	Leniwe podane z okrasą		
			WEGETARIAŃSKIE	Leniwe z serem białym podane z okrasą		
			DODATKI	Surówka z marchewki na słodko		
Wtorek 12.03.2019 1, 3, 7, 9 *	Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem Owoc sezonowy	Rosół z makaronem	STANDARDOWE	Kotlet mielony z marchewką i pietruszką	Kompot wielooowocowy	Deser jogurtowy z jabłkiem i płatkami owsianymi w pucharku
			BEZGLUTENOWE	Kotlet mielony z marchewką i pietruszką		
			BEZMLECZNE	Kotlet mielony z marchewką i pietruszką		
			WEGETARIAŃSKIE	Warzywa zapiekane pod beszamelem		
			DODATKI	Puree ziemniaczane Sałata z vinegretem		
Środa 13.03.2019 1, 3, 7, 9 *	Płatki ryżowe na mleku Owoc sezonowy	Krem marchewkowy z grzankami	STANDARDOWE	Klopsiki w sosie pomidorowym	Kompot wielooowocowy	Bagietka z pastą jajeczną Warzywa do chrupania Sok jabłkowy
			BEZGLUTENOWE	Klopsiki w sosie pomidorowym		
			BEZMLECZNE	Klopsiki w sosie pomidorowym		
			WEGETARIAŃSKIE	Klopsiki warzywne w sosie pomidorowym		
			DODATKI	Kasza bulgur Bukiet warzyw gotowanych		
Czwartek 14.03.2019 1, 3, 7, 9, 11 *	Jogurt waniliowy Owoc sezonowy	Kalafiorowa	STANDARDOWE	Filet z kurczaka w delikatnej panierce sezamowej	Kompot wielooowocowy	Babka śmietankowa (wypiek firmowy) Kawa inka
			BEZGLUTENOWE	Filet z kurczaka w delikatnej panierce sezamowej		
			BEZMLECZNE	Filet z kurczaka w delikatnej panierce sezamowej		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet warzywny z serem żółtym		
			DODATKI	Kuskus Mizeria z rzodkiewką Dip ziołowy		
Piątek 15.03.2019 1, 3, 7, 9 *	Jajko gotowane Owoc sezonowy	Barszcz ukraiński	STANDARDOWE	Penne z warzywami i sosem serowym	Kompot wielooowocowy	Kanapki ze schabem pieczonym i ogórkiem kiszonym Napój herbaciano-owocowy
			BEZGLUTENOWE	Penne z warzywami i sosem serowym		
			BEZMLECZNE	Penne z warzywami i sosem serowym		
			WEGETARIAŃSKIE	Penne z warzywami i sosem serowym		
			DODATKI			

CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO: wybór pieczywa (standardowe i bezglutenowe), chuda wędlna, ser żółty, wybór świeżych warzyw na kanapki i do chrupania,

* OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH STANDARDOWYCH LUB STANDARDOWYCH WEGETARIAŃSKICH: 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.

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 18.03.2019 1, 3, 7, 9 *	Serek wiejski Owoc sezonowy	Szpinakowa	STANDARDOWE	Spaghetti z sosem neapolitańskim	Kompot wielooowocowy	Chałka z miodem/konfiturą wiśniową Kakao naturalne
			BEZGLUTENOWE	Spaghetti z sosem neapolitańskim		
			BEZMLECZNE	Spaghetti z sosem neapolitańskim		
			WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti z sosem neapolitańskim		
			DODATKI			
Wtorek 19.03.2019  DZIEŃ KUCHNI FRANCUSKIEJ 1, 3, 7, 9 *	Tost z szynką i serem Owoc sezonowy	Serowo- warzywna z domowymi grzankami	STANDARDOWE	Eskalopki z indyka	Kompot wielooowocowy	Szarlotka Mleko
			BEZGLUTENOWE	Eskalopki z indyka		
			BEZMLECZNE	Eskalopki z indyka		
			WEGETARIAŃSKIE	Gulasz ratatouille		
			DODATKI	Puree ziemniaczano-selerowe Brukselka gotowana ZAPRASZAMY NA DZIEŃ KUCHNI FRANCUSKIEJ!		
Środa 20.03.2019 1, 3, 7, 9 *	Kasza manna na mleku Owoc sezonowy	Barszcz biały z jajkiem	STANDARDOWE	Gulasz wieprzowy	Kompot wielooowocowy	Galaretka bezcukrowa z owocami Bułka maślana
			BEZGLUTENOWE	Gulasz wieprzowy		
			BEZMLECZNE	Gulasz wieprzowy		
			WEGETARIAŃSKIE	Gulasz warzywny		
			DODATKI	Kasza gryczana Surówka z ogórka kiszzonego		
Czwartek 21.03.2019 1, 3, 7, 9 *	Jajko w sosie szczypiorkowym Owoc sezonowy	Jarzynowa	STANDARDOWE	Pałka z kurczaka pieczona	Kompot wielooowocowy	Koktajl bananowy Ciastko kakaowe
			BEZGLUTENOWE	Pałka z kurczaka pieczona		
			BEZMLECZNE	Pałka z kurczaka pieczona		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet warzywny panierowany		
			DODATKI	Ziemniaki tłuczone Marchewka baby		
Piątek 22.03.2019 1, 3, 7, 9 *	Kiełbaski z szynki Owoc sezonowy	Pomidorowa z ryżem	STANDARDOWE	Naleśniki na słodko z farszem twarogowym	Kompot wielooowocowy	Kajzerka z pastą rybną i warzywami Napój herbaciano-owocowy
			BEZGLUTENOWE	Naleśniki na słodko z farszem twarogowym		
			BEZMLECZNE	Naleśniki z konfiturą owocową		
			WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki na słodko z farszem twarogowym		
			DODATKI	Polewa jogurtowa		

CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO: wybór pieczywa (standardowe i bezglutenowe), chuda wędlina, ser żółty, wybór świeżych warzyw na kanapki i do chrupania,

* OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH STANDARDOWYCH LUB STANDARDOWYCH WEGETARIAŃSKICH: 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**.

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 25.03.2019 1, 3, 7, 9 *	Jogurt naturalny musli Owoc sezonowy	Szczawiowa	STANDARDOWE	Pierogi ruskie	Kompot wieloowocowy	Bułeczka pełnoziarnista z wędliną /serem żółtym i warzywami Herbata owocowa
			BEZGLUTENOWE	Pierogi ruskie		
			BEZMLECZNE	Pierogi z mięsem		
			WEGETARIAŃSKIE	Pierogi ruskie		
			DODATKI	Surówka z selera i papryki		
Wtorek 26.03.2019 1, 3, 7, 9 *	Jajecznicza Owoc sezonowy	Rosół z makaronem	STANDARDOWE	Medalion drobiowy	Kompot wieloowocowy	Budyń waniliowy Chałka z masłem
			BEZGLUTENOWE	Medalion drobiowy		
			BEZMLECZNE	Medalion drobiowy		
			WEGETARIAŃSKIE	Medalion warzywny		
			DODATKI	Puree ziemniaczane Mizeria		
Środa 27.03.2019 1, 3, 7, 9 *	Płatki jęczmienne na mleku Owoc sezonowy	Barszcz ukraiński	STANDARDOWE	Schab pieczony w sosie własnym	Kompot wieloowocowy	Ciasto bakaliowe (wypiek firmowy) Kakao naturalne
			BEZGLUTENOWE	Schab pieczony w sosie własnym		
			BEZMLECZNE	Schab pieczony w sosie własnym		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet sojowy w sosie warzywnym		
			DODATKI	Kasza jęczmienna perłowa Surówka z kapusty pekińskiej		
Czwartek 28.03.2019 1, 3, 7, 9 *	Ser biały z posiekaną papryką Owoc sezonowy	Wiejska	STANDARDOWE	Kotlet jajeczny chrupiący	Kompot wieloowocowy	Frankfurterka na ciepło z sosem pomidorowym Pieczywo z masłem Herbata z cytryną
			BEZGLUTENOWE	Kotlet jajeczny chrupiący		
			BEZMLECZNE	Kotlet jajeczny chrupiący		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet jajeczny chrupiący		
			DODATKI	Ryż Marchewka z groszkiem Dip paprykowy		
Piątek 29.03.2019 1, 3, 4, 7, 9 *	Warzywa do chrupania Owoc sezonowy	Brokułowa	STANDARDOWE	Miruna panierowana	Kompot wieloowocowy	Brownie wiśniowe Cioci Celiny (wypiek firmowy) Napój herbaciano-owocowy
			BEZGLUTENOWE	Miruna panierowana		
			BEZMLECZNE	Miruna panierowana		
			WEGETARIAŃSKIE	Warzywa w cieście naleśnikowym		
			DODATKI	Puree ziemniaczane Surówka z kapusty kiszonej		

CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO: wybór pieczywa (standardowe i bezglutenowe), chuda wędlina, ser żółty, wybór świeżych warzyw na kanapki i do chrupania,

* OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH STANDARDOWYCH LUB STANDARDOWYCH WEGETARIAŃSKICH: 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.