

DATA	ŚNIADANIE II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Wtorek</b> 04.05.2021	Owoce suszone Owoc sezonowy	Krem jarzynowy z grzankami  1,9	STANDARDOWE	Gulasz wielowarzywny	1,7,9	Kompot wielooowocowy	Kiełbaski z szynki Pieczywo Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wielowarzywny	9		
			BEZMLECZNE	Gulasz wielowarzywny	1,9		
			WEGETARIANSKIE	Gulasz wielowarzywny	1,9		
			DODATKI	Kasza jęczmienna	1		
<b>Środa</b> 05.05.2021	Płatki owsiane na mleku Owoc sezonowy	Brokułowa  1,7,9	STANDARDOWE	Pulpet drobiowy w sosie z pieczonych pomidorów	1,3,7	Kompot wielooowocowy	Kisiel owocowy Wafle ryżowe
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpet drobiowy w sosie z pieczonych pomidorów	3,7		
			BEZMLECZNE	Pulpet drobiowy w sosie z pieczonych pomidorów	1,3		
			WEGETARIANSKIE	Pulpet warzywny w sosie z pieczonych pomidorów	1,3,7,9		
			DODATKI	Kasza bulgur   Surówka wielowarzywna	11		
<b>Czwartek</b> 06.05.2021	Ser biały Owoc sezonowy	Botwinkowa  1, 7,9	STANDARDOWE	Ryż z jabłkiem i cynamonem		Kompot wielooowocowy	Ciasto marchewkowe (wypiek firmowy) Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Ryż z jabłkiem i cynamonem			
			BEZMLECZNE	Ryż z jabłkiem i cynamonem			
			WEGETARIANSKIE	Ryż z jabłkiem i cynamonem			
			DODATKI	Jogurt naturalny	7		
<b>Piątek</b> 07.05.2021	Jajko gotowane Owoc sezonowy	Pomidorowa  1,7,9	STANDARDOWE	Nuggetsy z miruny	1,3,4	Kompot wielooowocowy	Kanapki z pastą rybną ze szczypiorkiem Herbata ziołowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z miruny	3,4		
			BEZMLECZNE	Nuggetsy z miruny	1,3,4		
			WEGETARIANSKIE	Burger kalafiorowy z pietruszką	1,3,4,9		
			DODATKI	Ziemniaki   Surówka z czerwonej 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, filec); 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> 10.05.2021	Jabłko z cynamonem  Owoc sezonowy	Krupnik jagłany  1,7,9	STANDARDOWE	Makaron z sosem bolońskim	1,9	Kompot wieloowocowy	Chałka z konfiturą owocową  Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z sosem bolońskim	9		
			BEZMLECZNE	Makaron z sosem bolońskim	1,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Makaron z sosem neapolitańskim	1,9		
			DODATKI				
<b>Wtorek</b> 11.05.2021	Jogurt brzoskwinowy  Owoc sezonowy	Rosół z makaronem   1,7,9	STANDARDOWE	Schab wieprzowy w sosie własnym	1	Kompot wieloowocowy	Ciasto orkiszowe (wypiek firmowy)  Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Schab wieprzowy w sosie własnym			
			BEZMLECZNE	Schab wieprzowy w sosie własnym	1		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet warzywny z kaszą	1,3,9		
			DODATKI	Kasza gryczana   Fasolka szparagowa			
<b>Środa</b> 12.05.2021	Kasza kukurydziana na mleku  Owoc sezonowy	Krem wielowarzywny z grzankami   1,7,9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka		Kompot wieloowocowy	Koktajl owocowy  Chrupki kukurydziane
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka			
			BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka			
			WEGETARIAŃSKIE	Medalion z selera	1,3,9		
			DODATKI	Ryż   Buraczki			
<b>Czwartek</b> 13.05.2021	Ser biały  Owoc sezonowy	Pomidorowa   1,7,9	STANDARDOWE	Gulasz wieprzowy z warzywami	1	Kompot wieloowocowy	Sałatka z kurczakiem  Herbata owocowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wieprzowy z warzywami			
			BEZMLECZNE	Gulasz wieprzowy z warzywami	1		
			WEGETARIAŃSKIE	Gulasz warzywny z soczewicą	1,9		
			DODATKI	Kasza pęczak	1		
<b>Piątek</b> 14.05.2021	Jajko gotowane  Owoc sezonowy	Żurek   1,7,9	STANDARDOWE	Nuggetsy z miruny	1,3,4	Kompot wieloowocowy	Kanapki z pasztetem i warzywami  Herbata ziołowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z miruny	3,4		
			BEZMLECZNE	Nuggetsy z miruny	1,3,4		
			WEGETARIAŃSKIE	Zapiekanka warzywna	1,3,9		
			DODATKI	Ziemniaki   Surówka z kiszanej 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> 17.05.2021	Jogurt gruszkowy  Owoc sezonowy	Kalafiorowa  1,7,9	STANDARDOWE	Leniwe z cynamonową okrasą	1,3,7	Kompot wielooowocowy	Kiełbaski z szynki Bułka wieloziarnista  Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski z cynamonową okrasą	3,7		
			BEZMLECZNE	Kluski z cynamonową okrasą	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Leniwe z cynamonową okrasą	1,3,7		
			DODATKI	Marchewka gotowana			
<b>Wtorek</b> 18.05.2021	Twarożek ze szczypiorkiem  Owoc sezonowy	Pomidorowa  1,7,9	STANDARDOWE	Gulasz drobiowy z marchewką i groszkiem	1,	Kompot wielooowocowy	Tartaletka (wypiek firmowy)  Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz drobiowy z marchewką i groszkiem			
			BEZMLECZNE	Gulasz drobiowy z marchewką i groszkiem	1,		
			WEGETARIAŃSKIE	Gulasz warzywny	1,3,7,9		
			DODATKI	Kasza bulgur	1		
<b>Środa</b> 19.05.2021	Płatki jęczmienne na mleku  Owoc sezonowy	Z zielonego groszku  1,7,9	STANDARDOWE	Gołąbek po hiszpańsku	1,3	Kompot wielooowocowy	Koktajl z czarnej porzeczki  Herbatniki
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gołąbek po hiszpańsku	3		
			BEZMLECZNE	Gołąbek po hiszpańsku	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Gołąbek warzywny	1,3,9		
			DODATKI	Ryż   Surówka wielowarzywna			
<b>Czwartek</b> 20.05.2021	Jajko gotowane  Owoc sezonowy	Barszcz czerwony  1,7,9	STANDARDOWE	Naleśniki z serem i polewą owocową	1,3,7	Kompot wielooowocowy	Pizza z szynką i serem (wypiek firmowy)  Herbata miętowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z serem i polewą owocową	3,7		
			BEZMLECZNE	Naleśniki z owocami i polewą owocową	1,3,7		
			WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z serem i polewą owocową	1,3,7,9		
			DODATKI				
<b>Piątek</b> 21.05.2021	Muslii z jogurtem naturalnym  Owoc sezonowy	Jarzynowa  1,7,9	STANDARDOWE	Ryba z warzywami w sosie greckim	1,3,4,9	Kompot wielooowocowy	Budyń waniliowy  Słomka ptysiowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Ryba z warzywami w sosie greckim	3,4,9		
			BEZMLECZNE	Ryba z warzywami w sosie greckim	1,3,4,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet sojowy w sosie greckim	1,3,6,9		
			DODATKI	Kasza 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> 24.05.2021	Suszone owoce  Owoc sezonowy	Szczawiowa   1,7,9	STANDARDOWE	Makaron z sosem neapolitańskim	1,3,9	Kompot wielooowocowy	Jogurt naturalny  Herbatniki
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z sosem neapolitańskim	3,9		
			BEZMLECZNE	Makaron z sosem neapolitańskim	1,3,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Makaron z sosem neapolitańskim	1,3,9		
			DODATKI				
<b>Wtorek</b> 25.05.2021	Jajko gotowane  Owoc sezonowy	Koperkowa   1,7,9	STANDARDOWE	Kotlet mielony	1,3	Kompot wielooowocowy	Placki dyniowo-marchewkowe  Woda z grejpfrutem
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony	3		
			BEZMLECZNE	Kotlet mielony	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet warzywny	1,3,9		
			DODATKI	Ziemniaki   Marchewka z groszkiem			
<b>Środa</b> 26.05.2021	Zacierki na mleku  Owoc sezonowy	Rosół z makaronem   1,7,9	STANDARDOWE	Schab duszony z warzywami	1,9	Kompot wielooowocowy	Ciastka maślane  Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Schab duszony z warzywami	9		
			BEZMLECZNE	Schab duszony z warzywami	1,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Pieczeń warzywna w sosie z warzyw	1,3,9		
			DODATKI	Kasza gryczana			
<b>Czwartek</b> 27.05.2021	Koktajl malinowy  Owoc sezonowy	Krem z białych warzyw   1,7,9	STANDARDOWE	Burger drobiowy w sosie paprykowym	1,3,7	Kompot wielooowocowy	Kisiel  Wafle kukurydziane
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Burger drobiowy w sosie paprykowym	3,7		
			BEZMLECZNE	Burger drobiowy w sosie paprykowym	1,3,7		
			WEGETARIAŃSKIE	Burger warzywny w sosie paprykowym	1,3,7,9		
			DODATKI	Kasza bulgur   Surówka z kiszzonego ogórka	1		
<b>Piątek</b> 28.05.2021	Jabłko z cynamonem  Owoc sezonowy	Żurek   1,7,9	STANDARDOWE	Filet z miruny	1,3,4	Kompot wielooowocowy	Pizza z szynką i serem  Herbata rumiankowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z miruny	3,4		
			BEZMLECZNE	Filet z miruny	1,3,4		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet sojowy	1,3,6		
			DODATKI	Ziemniaki   Surówka z kiszzonej kapusty			

DATA	ŚNIADANIE II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Poniedziałek</b> 31.05.2021	Twarożek z gruszką  Owoc sezonowy	Ogórkowa   1,7,9	STANDARDOWE	Kolorowe risotto z kurczakiem i warzywami	9	Kompot wielooowocowy	Kiełbaski z szynki  Pieczywo  Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kolorowe risotto z kurczakiem i warzywami	9		
			BEZMLECZNE	Kolorowe risotto z kurczakiem i warzywami	9		
			WEGETARIAŃSKIE	Kolorowe risotto z warzywami	9		
			DODATKI				

**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.