

DATA	ŚNIADANIE II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 03.01.2022	Płatki kukurydziane z mlekiem Owoc sezonowy	Ogórkowa 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gnocchi z sosem śmietanowo-brokułowym	1, 3, 7	Kompot wieloowocowy	Parówki z sosem pomidorowym Bułka wieloziarnista Woda z pomarańczą
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gnocchi z sosem śmietanowo-brokułowym	3, 7		
			BEZMLECZNE	Gnocchi z sosem brokułowym	1, 3, 9		
			WEGETARIAŃSKIE	Gnocchi z sosem śmietanowo-brokułowym	1, 3, 7		
			DODATKI				
Wtorek 04.01.2022	Ser biały z miodem Owoc sezonowy	Żurek 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Rumsztyk z cebulą	1, 3, 7, 9	Kompot wieloowocowy	Koktajl jogurtowo - owocowy Wafle ryżowe
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Rumsztyk z cebulą	3, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Rumsztyk z cebulą	1, 3, 9		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlecik warzywny	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Kasza pęczak Buraczki			
Środa 05.01.2022	Płatki ryżowe na mleku Owoc sezonowy	Rosół z makaronem 1, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz drobiowy z warzywami	1, 3, 7, 9	Kompot wieloowocowy	Drożdżówka Herbata owocowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz drobiowy z warzywami	3, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Gulasz drobiowy z warzywami	1, 3, 9		
			WEGETARIAŃSKIE	Gulasz warzywny	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Kasza jęczmienna	1, 3, 7, 9		
Czwartek 06.01.2022			STANDARDOWE				
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*				
			BEZMLECZNE				
			WEGETARIAŃSKIE				
			DODATKI				
Piątek 07.01.2022	Owoce suszone Owoc sezonowy	Kalafiorowa z koperkiem 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pierogi ruskie	1, 3, 7, 9	Kompot wieloowocowy	Jogurt naturalny Herbatniki
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie	3, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Kluski śląskie	1, 3, 9		
			WEGETARIAŃSKIE	Pierogi ruskie	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Surówka z kapusty	1, 3, 7, 9		

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 10.01.2022	Płatki kukurydziane z mlekiem Owoc sezonowy	Pomidorowa z makaronem 1, 7, 9	STANDARDOWE	Ryż z jabłkiem i cynamonem	1, 3, 7, 9	Kompot wieloowocowy	Jogurt gruszkowy Chrupki kukurydziane
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Ryż z jabłkiem i cynamonem	3, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Ryż z jabłkiem i cynamonem	1, 3, 9		
			WEGETARIAŃSKIE	Ryż z jabłkiem i cynamonem	1, 3, 7, 9		
			DODATKI				
Wtorek 11.01.2022	Ser biały Owoc sezonowy	Paprykowa 1, 7, 9	STANDARDOWE	Szynka w sosie własnym	1, 3, 7, 9	Kompot wieloowocowy	Chlebek szpinakowy (wypiek firmowy) Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Szynka w sosie własnym	3, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Szynka w sosie własnym	1, 3, 9		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet z marchewki	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Ziemniaki Mizeria			
Środa 12.01.2022	Płatki owsiane na mleku Owoc sezonowy	Krem z białych warzyw 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pieczony kurczak z warzywnym ratatouille	1, 3, 9	Kompot wieloowocowy	Muffinka orkiszowa (wypiek firmowy) Herbata owocowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczony kurczak z warzywnym ratatouille	1, 3, 9		
			BEZMLECZNE	Pieczony kurczak z warzywnym ratatouille	1, 3, 9		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet szpinakowy z warzywnym ratatouille	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Kasza gryczana	1, 3, 7, 9		
Czwartek 13.01.2022	Jajko gotowane Owoc sezonowy	Szczawiowa 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Łazanki z mięsem i kiszoną kapustą	1, 3	Kompot wieloowocowy	Pudding z kaszy manny z truskawkami
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Łazanki z mięsem i kiszoną kapustą	3		
			BEZMLECZNE	Łazanki z mięsem i kiszoną kapustą	1, 3		
			WEGETARIAŃSKIE	Łazanki z kiszoną kapustą	1, 3, 7		
			DODATKI				
Piątek 14.01.2022	Parówki z szynki Owoc sezonowy	Zimowa 1, 7, 9	STANDARDOWE	Miruna z warzywami w sosie greckim	1, 3, 7,	Kompot wieloowocowy	Sałatka jarzynowa Bułka wieloziarnista Herbata owocowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna z warzywami w sosie greckim	3, 7,		
			BEZMLECZNE	Miruna z warzywami w sosie greckim	1, 3,		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet sojowy z warzywami w sosie greckim	1, 3, 7,		
			DODATKI	Kuskus			

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 17.01.2022	Płatki kukurydziane z mlekiem Owoc sezonowy	Shreka 1, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron w sosie śmietanowym z kurczakiem i warzywami	1, 3, 7, 9	Kompot wieloowocowy	Jabłko pieczone z żurawiną Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron w sosie z kurczakiem i warzywami	3, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Makaron w sosie z kurczakiem i warzywami	1, 3, 9		
			WEGETARIANŚKIE	Makaron w sosie z ciecierzycą i szpinakiem	1, 3, 7, 9		
			DODATKI				
Wtorek 18.01.2022	Smoothie owocowe Owoc sezonowy	Barszcz ukraiński 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Klops wieprzowy w pomidorowym sosie curry	1, 3, 9	Kompot wieloowocowy	Budyń śmietankowy z gruszką
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Klops wieprzowy w pomidorowym sosie curry	3, 9		
			BEZMLECZNE	Klops wieprzowy w pomidorowym sosie curry	1, 3, 9		
			WEGETARIANŚKIE	Klops warzywny w pomidorowym sosie curry	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Kasza jęczmienna Warzywa gotowane	1, 3, 7, 9		
Środa 19.01.2022	Zacierka na mleku Owoc sezonowy	Soczewicowa 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kluski śląskie z okrasą szynkową	1, 3, 9	Kompot wieloowocowy	Rogalik z kruszonką Kawa inka
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie z okrasą szynkową	3, 9		
			BEZMLECZNE	Kluski śląskie z okrasą szynkową	1, 3, 9		
			WEGETARIANŚKIE	Kluski śląskie z okrasą cebulową	1, 3, 9		
			DODATKI	Surówka z kapusty pekińskiej	1, 3, 7, 9		
Czwartek 20.01.2022	Jajko gotowane Owoc sezonowy	Rosół z makaronem 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Eskałopki z kurczaka w sosie ziołowym	1, 3, 7	Kompot wieloowocowy	Tortilla z mięsem i warzywami Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Eskałopki z kurczaka w sosie ziołowym	3, 7		
			BEZMLECZNE	Eskałopki z kurczaka w sosie ziołowym	1, 3		
			WEGETARIANŚKIE	Warzywny curry z dynią	1, 3		
			DODATKI	Ryż Ogórek zielony	1, 3, 7, 9		
Piątek 21.01.2022	Jogurt naturalny z muslii Owoc sezonowy	Krupnik 1, 7, 9	STANDARDOWE	Nuggetsy rybne	1, 3, 4, 7, 9	Kompot wieloowocowy	Pizzerinka (wypiek firmowy) Herbata rumiankowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy rybne	3, 4, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Nuggetsy rybne	1, 3, 4, 9		
			WEGETARIANŚKIE	Kotlecik z soczewicy	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Ziemniaki Surówka z kiszanej kapusty	1, 3, 7, 9		

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 24.01.2022	Płatki kukurydziane z mlekiem Owoc sezonowy	Zacierkowa 1, 7, 9	STANDARDOWE	Risotto z wieprzowiną i warzywami	9	Kompot wieloowocowy	Ciasteczka maślane Woda z pomarańczą
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Risotto z wieprzowiną i warzywami	9		
			BEZMLECZNE	Risotto z wieprzowiną i warzywami	9		
			WEGETARIANSKIE	Risotto z warzywami	9		
			DODATKI				
Wtorek 25.01.2022	Jogurt naturalny Owoc sezonowy	Brokułowa 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet mielony z indyka	1, 3, 7, 9	Kompot wieloowocowy	Chlebek bananowy (wypiek firmowy) Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony z indyka	3, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Kotlet mielony z indyka	1, 3, 9		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet z cukinii	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Ziemniaki Marchewka z groszkiem			
Środa 26.01.2022	Płatki jęczmieńne na mleku Owoc sezonowy	Kapuśniak 1, 7, 9	STANDARDOWE	Schab pieczony w sosie własnym	1, 3, 7	Kompot wieloowocowy	Sałatka makaronowa Herbata ziołowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Schab pieczony w sosie własnym	3, 7		
			BEZMLECZNE	Schab pieczony w sosie własnym	1, 3		
			WEGETARIANSKIE	Pieczone warzywa	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Kasza perłowa Surówka z ogórka kiszzonego	1		
Czwartek 27.01.2022	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem Owoc sezonowy	Jarzynowa 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka	1, 3, 7, 9	Kompot wieloowocowy	Kisiel owocowy Wafle kukurydziane
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka	3, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka	1, 3, 9		
			WEGETARIANSKIE	Cukinia zapiekana z serem i pomidorami	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Ziemniaki Surówka zimowa	1, 3, 7, 9		
Piątek 28.01.2022	Owoce suszone (morela, śliwka, rodzynki, żurawina, daktyle) Owoc sezonowy	Pomidorowa z ryżem 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z serem i polewą owocową	1, 3, 4, 7, 9	Kompot wieloowocowy	Kajzerka z pasztetem z żurawiną Herbata z pigwą
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z polewą owocową	3, 4, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Makaron z polewą owocową	1, 3, 4, 9		
			WEGETARIANSKIE	Makaron z serem i polewą owocową	1, 3, 7, 9		
			DODATKI		1, 3, 7, 9		

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.