

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Wtorek 01.04.2025	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z makiem 1,7 , parówek, frankfurterek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Krupnik z kaszą jęczmienną (rekomendowana porcja – 300g) 1,9	STANDARDOWE	Kurczak z warzywami z aromatycznymi przyprawami 190g	1	Sok 100%	Kompot wielowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			II STANDARDOWE	Spaghetti z sosem bolognese z tartym serem 360g	1,7,9		
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak z warzywami z aromatycznymi przyprawami 190g			
			BEZMLECZNE	Kurczak z warzywami z aromatycznymi przyprawami 190g	1		
			WEGETARIANSKIE	Tofu z warzywami z aromatycznymi przyprawami 190g	6		
			DODATKI	Ryż 100g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
Środa 02.04.2025	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z makiem 1,7 , parówek, frankfurterek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 300g) 1,9	STANDARDOWE	Szynka wieprzowa w sosie pieczeniowym 190g	1	Wafle ryżowe z dżemem	Kompot wielowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			II STANDARDOWE	Kluski leniwe z okrasą z bułeczki 360g	1, 3, 7		
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Szynka wieprzowa w sosie pieczeniowym 190g			
			BEZMLECZNE	Szynka wieprzowa w sosie pieczeniowym 190g	1		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem 160g	1,3,7		
			DODATKI	Kasza gryczana biała 100g Bukiet warzyw na parze 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
Czwartek 03.04.2025	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z makiem 1,7 , parówek, frankfurterek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Fasolowa (rekomendowana porcja – 300g) 9	STANDARDOWE	Kotlet pożarski 160g	1,3,7	Gruszka	Kompot wielowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			II STANDARDOWE	Pieczona palka z kurczaka 160g			
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet pożarski 160g	3,7		
			BEZMLECZNE	Kotlet pożarski 160g	1,3		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet z ciecierzycy i kaszy 160g	1,3,7		
			DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z kapusty pekińskiej 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
Piątek 04.04.2025	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z makiem 1,7 , parówek, frankfurterek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Ogórkowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 300g) 7,9	STANDARDOWE	Miruna panierowana 160g	1,3,4	Kisiel owocowy	Kompot wielowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			II STANDARDOWE	Kotlecik z kurczaka 160g	1,3,7		
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna w bezglutenowej panierce 160g	3,4		
			BEZMLECZNE	Miruna panierowana 160g	1,3,4		
			WEGETARIANSKIE	Makaron z truskawkami i twarogiem 360g	1,7		
			DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z kiszanej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		

OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH: 1. GLUTEN; 2. SKORUPIAKI; 3. JAJA; 4. RYBY; 5. ORZESZKI ZIEMNE; 6. SOJA; 7. MLEKO; 8. ORZECZY; 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	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Poniedziałek 07.04.2025	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7, płatków z makiem 1,7, parówek, frankfurterek, placuszków 1,3,7, wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7, warzyw i owoców, herbat	Barszcz czerwony (rekomendowana porcja – 300g) 7,9	STANDARDOWE	Pierogi z mięsem z cebulką 360g	1,6	Biszkopity 1,3	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			II STANDARDOWE	Ryż z jabłkami z polewą jogurtowo – twarogową 360g	7		
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie z mięsem z cebulką 360g	6		
			BEZMLECZNE	Pierogi z mięsem z cebulką 360g	1,6		
			WEGETARIAŃSKIE	Pierogi ruskie z cebulką 360g	1,3,7		
			DODATKI	Surówka wielowarzywna 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
Wtorek 08.04.2025	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7, płatków z makiem 1,7, parówek, frankfurterek, placuszków 1,3,7, wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7, warzyw i owoców, herbat	Zacierkowa (rekomendowana porcja – 300g) 1,9	STANDARDOWE	Pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym 190g	1,3,7	Wafle ryżowe z dżemem	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			II STANDARDOWE	Kaszotto z kurczakiem i warzywami 360g	1		
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym 190g	3,7		
			BEZMLECZNE	Pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym 190g	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Pulpety warzywne w sosie pomidorowym 190g	1,3,7		
			DODATKI	Ryż 100g Surówka z białej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
Środa 09.04.2025	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7, płatków z makiem 1,7, parówek, frankfurterek, placuszków 1,3,7, wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7, warzyw i owoców, herbat	Pomidorowa z ryżem (rekomendowana porcja – 300g) 7,9	STANDARDOWE	Eskalopki drobiowe 160g	1	Kisiel owocowy	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			II STANDARDOWE	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem 160g	1,3,7		
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Eskalopki drobiowe 160g	1		
			BEZMLECZNE	Eskalopki drobiowe 160g	1		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet serowy panierowany 160g	1,3,7		
			DODATKI	Ziemniaki 100g Fasolka szparagowa 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
Czwartek 10.04.2025	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7, płatków z makiem 1,7, parówek, frankfurterek, placuszków 1,3,7, wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7, warzyw i owoców, herbat	Krem z dyni z grzankami (rekomendowana porcja – 300g) 1,7,9	STANDARDOWE	Naleśniki z twarożkiem i polewą owocową 360g	1, 3, 7	Jabłko	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			II STANDARDOWE	Smażony ryż z kurczakiem i warzywami 360g	6,9		
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki bezglutenowe z twarożkiem i polewą owocową 360g	3, 7		
			BEZMLECZNE	Naleśniki z dżemem owocowym i polewą owocową 360g	1, 3		
			WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z twarożkiem i polewą owocową 360g	1, 3, 7		
			DODATKI	Surówka z marchewki na słodko 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
Piątek 11.04.2025	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7, płatków z makiem 1,7, parówek, frankfurterek, placuszków 1,3,7, wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7, warzyw i owoców, herbat	Kalafiorowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 300g) 7,9	STANDARDOWE	Paluszki rybne z mintaja 160g	1,4	Sok 100%	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			II STANDARDOWE	Klopsiki drobiowe w sosie śmietanowo – koperkowym 190g	1,3,7		
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z mintaja w chrupiącej bezglutenowej panierce 160g	4		
			BEZMLECZNE	Paluszki rybne z mintaja 160g	1,4		
			WEGETARIAŃSKIE	Zapiekanka makaronowa z warzywami i serem 360g	1,3,7		
			DODATKI	Ziemniaki 160g Marchew mini na parze 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		

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 SIARCZAN; 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	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Poniedziałek 14.04.2025	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z mlekiem 1,7 , parówek, frankfurterek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Krem pomidorowo – paprykowy z grzankami (rekomendowana porcja – 300g) 1,7,9	STANDARDOWE	Placki z jabłkiem z dodatkiem jogurtu 360g	1,3,7	Sałatka owocowa	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			II STANDARDOWE	Pyzy z mięsem 360g	1,6		
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Bezglutenowe placki z jabłkiem z dodatkiem jogurtu 360g	3,7		
			BEZMLECZNE	Placki z jabłkiem 360g	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Placki z jabłkiem z dodatkiem jogurtu 360g	1,3,7		
			DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
Wtorek 15.04.2025	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z mlekiem 1,7 , parówek, frankfurterek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Kapuśniak z kiszzonej kapusty (rekomendowana porcja – 300g) 9	STANDARDOWE	Spaghetti z sosem bolognese z tartym serem 360g	1,7, 9	Herbatniki 1,6,7	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			II STANDARDOWE	Pierogi z serem z polewą owocową 360g	1,3,7		
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z sosem bolognese z tartym serem 360g	7, 9		
			BEZMLECZNE	Spaghetti z sosem bolognese 360g	1, 9		
			WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti z sosem neapolitańskim z tartym serem 360g	1, 7, 9		
			DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
Środa 16.04.2025	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z mlekiem 1,7 , parówek, frankfurterek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Koperkowa z makaronem (rekomendowana porcja – 300g) 1,7,9	STANDARDOWE	Polędwiczka z kurczaka w panierce kukurydzianej 160g	1,3,7	Jabłko	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			II STANDARDOWE	Kiełbaska wieprzowa pieczona 160g	6		
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Polędwiczka z kurczaka w panierce kukurydzianej 160g	3,7		
			BEZMLECZNE	Polędwiczka z kurczaka w panierce kukurydzianej 160g	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Tofu panierowane 160g	1,3,7		
			DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z ogórka kiszzonego 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
Czwartek 17.04.2025	<u>DZIEŃ WOLNY</u>						
Piątek 18.04.2025	<u>DZIEŃ WOLNY</u>						

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 logistyczno – zaopatrzeniowych

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Poniedziałek 21.04.2025	<u>DZIEŃ WOLNY</u>						
Wtorek 22.04.2025	<u>DZIEŃ WOLNY</u>						
Środa 23.04.2025	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7, płatków z mlekiem 1,7b, parówek, frankfurtek, placuszków 1,3,7l, wędlin, jajek 3l dżemów, serów 7l, warzyw i owoców, herbat	Barszcz ukraiński z ziemniakami (rekomendowana porcja – 300g) 7,9l	STANDARDOWE	Makaron z sosem alla carbonara 360g	1,7l	Herbatniki 1,6,7l	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			II STANDARDOWE	Makaron z truskawkami i twarogiem 360g	1,7l		
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron b/g z sosem alla carbonara 360g	7l		
			BEZMLECZNE	Makaron z boczkiem w warzywnym sosie 360g	1l		
			WEGETARIAŃSKIE	Makaron w warzywnym sosie 360g	1,7l		
			DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
Czwartek 24.04.2025	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7, płatków z mlekiem 1,7b, parówek, frankfurtek, placuszków 1,3,7l, wędlin, jajek 3l dżemów, serów 7l, warzyw i owoców, herbat	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 300g) 1,7,9l	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka 160g		Gruszka	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			II STANDARDOWE	Kurczak w sosie słodko – kwaśnym z ryżem 360g	1,6,9l		
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka 160g			
			BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka 160g			
			WEGETARIAŃSKIE	Kaszotto z warzywami 360g	1,9l		
			DODATKI	Kasza jęczmienna 100g Fasolka szparagowa 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
Piątek 25.04.2025	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7, płatków z mlekiem 1,7b, parówek, frankfurtek, placuszków 1,3,7l, wędlin, jajek 3l dżemów, serów 7l, warzyw i owoców, herbat	Krupnik z kaszą jęczmienną (rekomendowana porcja – 300g) 1,9l	STANDARDOWE	Paluszki rybne z mintaja 160g	1,4l	Jabłko	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			II STANDARDOWE	Kotlet schabowy 160g	1,3,7l		
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z mintaja w chrupiącej bezglutenowej panierce 160g	4l		
			BEZMLECZNE	Paluszki rybne z mintaja 160g	1,4l		
			WEGETARIAŃSKIE	Placuszki marchewkowe z dipem ziołowym 360g	1,3,7l		
			DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z kiszonej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		

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 logistyczno – zaopatrzeniowych

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Poniedziałek 28.04.2025	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z mlekiem 1,7 , parówek, frankfurterek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Ogórkowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 300g) 7,9	STANDARDOWE	Pierogi ruskie z cebulką 360g	1,3,7	Kisiel owocowy	Kompot wielowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			II STANDARDOWE	Pierogi z mięsem z cebulką 360g	1,6		
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie z mięsem z cebulką 360g	6		
			BEZMLECZNE	Kluski śląskie z mięsem z cebulką 360g	6		
			WEGETARIAŃSKIE	Pierogi ruskie z cebulką 360g	1,3,7		
			DODATKI	Surówka z czerwonej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3,7,9,10		
Wtorek 29.04.2025	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z mlekiem 1,7 , parówek, frankfurterek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Kapuśniak z kiszzonej kapusty (rekomendowana porcja – 300g) 9	STANDARDOWE	Kurczak zapiekany z serem i ananasem 160g	1,7	Wafle ryżowe z dżemem	Kompot wielowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			II STANDARDOWE	Kotlet mielony z wiórkami sera 160g	1,3,7		
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak zapiekany z serem i ananasem 160g	7		
			BEZMLECZNE	Kurczak zapiekany z ananasem 160g	1,7		
			WEGETARIAŃSKIE	Smażony ryż z warzywami 360g	6,9		
			DODATKI	Ryż 100g Surówka Coleslaw 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3,7,9,10		
Środa 30.04.2025	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z mlekiem 1,7 , parówek, frankfurterek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Kalafiorowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 300g) 7,9	STANDARDOWE	Gulasz drobiowo – wieprzowy z warzywami 190g	1,9	Jabłko	Kompot wielowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			II STANDARDOWE	Zapiekanka makaronowa z kurczakiem i warzywami 360g	1,3,7,9		
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz drobiowo – wieprzowy z warzywami 190g	9		
			BEZMLECZNE	Gulasz drobiowo – wieprzowy z warzywami 190g	1,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Gulasz warzywny 190g	9		
			DODATKI	Makaron 100g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3,7,9,10		

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