

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Poniedziałek</b> 05.05.2025	Stół szwedzki Płatki kukurydziane z mlekiem Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe)  1 , masła 7  / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów  7 , warzyw, herbat  <b>II ŚNIADANIE</b> - Owoc suszony	Jarzynowa (rekomendowana porcja – 200g)  7,9	STANDARDOWE	Pierogi z serem 150g	1, 3, 7	Kompot wieloowocowy	Chąłka z dżemem  Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie z okrasą cynamonową 150g	3		
			BEZMLECZNE	Kluski śląskie z okrasą z cynamonową 150g	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Pierogi z serem 150g	1, 3, 7		
			DODATKI	Marchew gotowana 70g			
<b>Wtorek</b> 06.05.2025	Stół szwedzki Ser biały Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe)  1 , masła 7  / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów  7 , warzyw, herbat  <b>II ŚNIADANIE</b> - Owoc sezonowy	Buraczkowa (rekomendowana porcja – 200g)  7,9	STANDARDOWE	Udzik z kurczaka	6,9	Kompot wieloowocowy	Kakao  Biszkopty
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Udzik z kurczaka	6,9		
			BEZMLECZNE	Udzik z kurczaka	6,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet warzywny	6,9		
			DODATKI	Kasza kuskus 80g   Fasolka szparagowa 50g			
<b>Środa</b> 07.05.2025	Stół szwedzki Płatki owsiane na mleku Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe)  1 , masła 7  / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów  7 , warzyw, herbat  <b>II ŚNIADANIE</b> - Owoc sezonowy	Zacierkowa (rekomendowana porcja – 200g)  1,9	STANDARDOWE	Mielony stek wieprzowy 60g	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Galaretka owocowa  Chrupki kukurydziane
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Mielony stek wieprzowy 60g	3		
			BEZMLECZNE	Mielony stek wieprzowy 60g	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Medalion warzywny 60g	1,3,7		
			DODATKI	Ziemniaki 80g  Surówka z kapusty pekińskiej 70g			
<b>Czwartek</b> 08.05.2025	Stół szwedzki Jajko gotowane Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe)  1 , masła 7  / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów  7 , warzyw, herbat  <b>II ŚNIADANIE</b> - Owoc sezonowy	Fasolkowa (rekomendowana porcja – 200g)  9	STANDARDOWE	Makaron z kurczakiem i brokułami w sosie śmietanowym 150g	1,7	Kompot wieloowocowy	Kanapki z wędliną/serem i warzywami  Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z kurczakiem i brokułami 150g			
			BEZMLECZNE	Makaron z kurczakiem i brokułami 150g	1		
			WEGETARIAŃSKIE	Makaron z brokułami w sosie śmietanowym 150g	1,7		
			DODATKI				
<b>Piątek</b> 09.05.2025	Stół szwedzki Kiełbaski z szynki Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe)  1 , masła 7  / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów  7 , warzyw, herbat  <b>II ŚNIADANIE</b> - Owoc sezonowy	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 200g)  7,9	STANDARDOWE	Ryż z jabłkiem 150g	1,3,4	Kompot wieloowocowy	Ciasto marchewkowe  Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Ryż z jabłkiem 150g	3,4		
			BEZMLECZNE	Ryż z jabłkiem 150g	1,3,4		
			WEGETARIAŃSKIE	Ryż z jabłkiem 150g	7		
			DODATKI				

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Poniedziałek</b> 12.05.2025	Stół szwedzki Płatki kukurydziane z mlekiem Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe)  1 , masła 7  / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów  7 , warzyw, herbat  <b>II ŚNIADANIE</b> - Owoc sezonowy	Krupnik z kaszą jęczmienną (rekomendowana porcja – 200g)  1,7,9	STANDARDOWE	Spaghetti z sosem neapolitańskim z warzywami 150g	1,7,9	Kompot wieloowocowy	Parówka drobiowa Pieczywo Sos pomidorowy Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z sosem neapolitańskim z warzywami 150g	9		
			BEZMLECZNE	Spaghetti z sosem neapolitańskim z warzywami 150g	1,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti z sosem neapolitańskim z warzywami 150g	1,7,9		
			DODATKI				
<b>Wtorek</b> 13.05.2025	Stół szwedzki Twarożek Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe)  1 , masła 7  / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów  7 , warzyw, herbat  <b>II ŚNIADANIE</b> - Owoc sezonowy	Koperkowa z makaronem (rekomendowana porcja – 200g)  1,7,9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 60g	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Biszkopty Budyń
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 60g	3		
			BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 60g	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet z ciecierzycy i kaszy 60g	1,3,7		
			DODATKI	Ziemniak 80g   Buraczki 70g			
<b>Środa</b> 14.05.2025	Stół szwedzki Makaron na mleku Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe)  1 , masła 7  / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów  7 , warzyw, herbat  <b>II ŚNIADANIE</b> - Owoc sezonowy	Krem z białych warzyw (rekomendowana porcja – 200g)  1,7,9	STANDARDOWE	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananase 90g	1,6,9	Kompot wieloowocowy	Muffinka Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananase 90g	6,9		
			BEZMLECZNE	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananase 90g	1,6,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Tofu w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananase 90g	1,6,9		
			DODATKI	Ryż biały 80g			
<b>Czwartek</b> 15.05.2025	Stół szwedzki Jajko gotowane Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe)  1 , masła 7  / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów  7 , warzyw, herbat  <b>II ŚNIADANIE</b> - Owoc sezonowy	Ogórkowa (rekomendowana porcja – 200g)  7,9	STANDARDOWE	Indyk z warzywami i kaszą gryczaną 150g	1,9	Kompot wieloowocowy	Tortilla Herbata owocowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Indyk z warzywami i kaszą gryczaną 150g	9		
			BEZMLECZNE	Indyk z warzywami i kaszą gryczaną 150g	1,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Gulasz warzywny z kaszą gryczaną 150g	1,6,9		
			DODATKI				
<b>Piątek</b> 16.05.2025	Stół szwedzki Jogurt naturalny Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe)  1 , masła 7  / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów  7 , warzyw, herbat  <b>II ŚNIADANIE</b> - Owoc sezonowy	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 200g)  1,9	STANDARDOWE	Filet z miruny 60g	1,3,4,7	Kompot wieloowocowy	Strucla z owocami Woda z pomarańczą
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z miruny 60g	3,4		
			BEZMLECZNE	Filet z miruny 60g	1,3,4		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet warzywny 150g	1,3,7		
			DODATKI	Puree ziemniaczane 80g   Surówka z kapusty pekińskiej 70g			

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/uwulnieniem w zakresie glutenu.

**Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistycznych – zaopatrzeniowych**

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Poniedziałek</b> 19.05.2025	Stół szwedzki Płatki kukurydziane z mlekiem Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe)  1 , masła 7  / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów  7 , warzyw, herbat  <b>II ŚNIADANIE</b> - Owoc sezonowy	Barszcz czerwony (rekomendowana porcja – 200g)  7,9	STANDARDOWE	Pierogi z mięsem z cebulką 150g	1,6	Kompot wieloowocowy	Chałka z masłem  Woda z limonką
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie z mięsem z cebulką 150g	6		
			BEZMLECZNE	Pierogi z mięsem z cebulką 150g	1,6		
			WEGETARIAŃSKIE	Pierogi ruskie z cebulką 150g	1,3,7		
			DODATKI	Brokuł 70g			
<b>Wtorek</b> 20.05.2025	Stół szwedzki Ser biały Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe)  1 , masła 7  / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów  7 , warzyw, herbat  <b>II ŚNIADANIE</b> - Owoc sezonowy	Szczawiowa (rekomendowana porcja – 200g)  3,7,9	STANDARDOWE	Spaghetti z sosem bolognese 150g	1,7,9	Kompot wieloowocowy	Chrupki kukurydziane  Kisiel owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z sosem bolognese 150g	9		
			BEZMLECZNE	Spaghetti z sosem bolognese 150g	1,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti z sosem neapolitańskim 150g	1,7,9		
			DODATKI				
<b>Środa</b> 21.05.2025	Stół szwedzki Kasza manna na mleku Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe)  1 , masła 7  / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów  7 , warzyw, herbat  <b>II ŚNIADANIE</b> - Owoc sezonowy	Krem warzywny (rekomendowana porcja – 200g)  1,7,9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka 60g		Kompot wieloowocowy	Bułka paryska  Twarożek waniliowy  7  Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka 60g			
			BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka 60g			
			WEGETARIAŃSKIE	Panierowane tofu 60g	1,3,6		
			DODATKI	Kasza jęczmienna 80g   Fasolka szparagowa na parze 70g	1		
<b>Czwartek</b> 22.05.2025	Stół szwedzki Drożdżówka Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe)  1 , masła 7  / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów  7 , warzyw, herbat  <b>II ŚNIADANIE</b> - Owoc sezonowy	Kalafiorowa (rekomendowana porcja – 200g)  7,9	STANDARDOWE	Naleśniki z twarożkiem 150g	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Kajzerka szynką/serem i warzywami  1,7   Herbata
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki bezglutenowe z dżemem owocowym 150g	3		
			BEZMLECZNE	Naleśniki z dżemem owocowym 150g	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z twarożkiem 150g	1,3,7		
			DODATKI				
<b>Piątek</b> 23.05.2025	Stół szwedzki Jajko gotowane Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe)  1 , masła 7  / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów  7 , warzyw, herbat  <b>II ŚNIADANIE</b> - Owoc sezonowy	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 200g)  1,7,9	STANDARDOWE	Miruna z pieca z warzywami w sosie greckim 100g	4	Kompot wieloowocowy	Ciasto kakaowe  Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna z pieca z warzywami w sosie greckim 100g	4		
			BEZMLECZNE	Miruna z pieca z warzywami w sosie greckim 100g	4		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet marchewkowy z warzywami w sosie greckim 60g	1,3,7		
			DODATKI	Ziemniaki 80g			

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	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Poniedziałek</b> 26.05.2025	Stół szwedzki Płatki kukurydziane z młkiem Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe)  1 , masła 7  / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów  7 , warzyw, herbat  <b>II ŚNIADANIE</b> - Owoc sezonowy	Jarzynowa (rekomendowana porcja – 200g)  7,9	STANDARDOWE	Makaron z truskawkami 150g	1,7	Kompot wieloowocowy	Kanapki z mięsem pieczonym  Sos pomidorowy  Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z truskawkami 150g			
			BEZMLECZNE	Makaron z truskawkami 150g	1		
			WEGETARIAŃSKIE	Makaron z truskawkami 150g	1,7		
			DODATKI				
<b>Wtorek</b> 27.05.2025	Stół szwedzki Ser biały Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe)  1 , masła 7  / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów  7 , warzyw, herbat  <b>II ŚNIADANIE</b> - Owoc sezonowy	Krupnik z kaszą jęczmienną (rekomendowana porcja – 200g)  1,9	STANDARDOWE	Klopsiki wp. w sosie pomidorowym 90g	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Galaretka owocowa  Chrupki kukurydziane
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Klopsiki wp. w sosie pomidorowym 90g	3		
			BEZMLECZNE	Klopsiki wp. w sosie pomidorowym 90g	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Klopsiki warzywne w sosie pomidorowym 90g	1,3,7		
			DODATKI	Kasza kuskus 80g   Surówka z kapusty pekińskiej 70g	1		
<b>Środa</b> 28.05.2025	Stół szwedzki Płatki jęczmienne na mleku Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe)  1 , masła 7  / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów  7 , warzyw, herbat  <b>II ŚNIADANIE</b> - Owoc sezonowy	Żurek (rekomendowana porcja – 200g)  7,9	STANDARDOWE	Chili con carne z czerwoną fasolą 90g	7	Kompot wieloowocowy	Rogalik  Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Chili con carne z czerwoną fasolą 90g			
			BEZMLECZNE	Chili con carne z czerwoną fasolą 90g			
			WEGETARIAŃSKIE	Chili sin carne z czerwoną fasolą 90g	7		
			DODATKI	Ryż biały 80g			
<b>Czwartek</b> 29.05.2025	Stół szwedzki Jajko gotowane Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe)  1 , masła 7  / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów  7 , warzyw, herbat  <b>II ŚNIADANIE</b> - Owoc sezonowy	Barszcz ukraiński (rekomendowana porcja – 200g)  7,9	STANDARDOWE	Stripsy z kurczaka w panierce kukurydzianej 60g	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Babka drożdżowa  Herbata z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Stripsy z kurczaka w panierce kukurydzianej 60g	3		
			BEZMLECZNE	Stripsy z kurczaka w panierce kukurydzianej 60g	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet serowy panierowany 60g	1,3,7		
			DODATKI	Ziemniaki 80g   Surówka z białej kapusty 70g			
<b>Piątek</b> 30.05.2025	Stół szwedzki Owoce suszone Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe)  1 , masła 7  / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów  7 , warzyw, herbat  <b>II ŚNIADANIE</b> - Owoc sezonowy	Kapuśniak z kiszonej kapusty (rekomendowana porcja – 200g)  9	STANDARDOWE	Paluszki rybne z mintaja 60g	1,4	Kompot wieloowocowy	Kanapki z kolorowymi pastami  Woda z mandarynką
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z mintaja w chrupiącej bezglutenowej panierce 60g	4		
			BEZMLECZNE	Paluszki rybne z mintaja 60g	1,4		
			WEGETARIAŃSKIE	Zapiekanka makaronowa z warzywami i serem 150g	1,3,7,9		
			DODATKI	Ziemniaki 80g   Marchew na parze 70g			

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**