

DATA	ŚNIADANIE II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
Piątek 01.07.2022	Twarożek ze szczypiorkiem Owoc sezonowy	Krem pomidorowy 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Leniwe z okrasą cynamonową	1, 3, 7	Kompot wielooowocowy	Pizza z szynką i serem Woda z pomarańczą
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie z okrasą cynamonową			
			BEZMLECZNE	Kluski śląskie z okrasą cynamonową			
			WEGETARIANSKIE	Leniwe z okrasą cynamonową	1, 3, 7		
			DODATKI	Surówka z marchewki			

DATA	ŚNIADANIE II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 04.07.2022	Płatki kukurydziane z mlekiem Owoc sezonowy	Szczawiowa 1, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z sosem bolońskim	1, 3, 7, 9	Kompot wielooowocowy	Ciasteczka z dżemem Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z sosem bolońskim	3, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Makaron z sosem bolońskim	1, 3, 9		
			WEGETARIANSKIE	Makaron z sosem napoli	1, 3, 7, 9		
			DODATKI				
Wtorek 05.07.2022	Jogurt naturalny Owoc sezonowy	Botwinkowa 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Szynka w sosie własnym	1, 3,	Kompot wielooowocowy	Budyń waniliowy Słodka ptysiowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Szynka w sosie własnym	3,		
			BEZMLECZNE	Szynka w sosie własnym	1, 3,		
			WEGETARIANSKIE	Medalion warzywny	1, 3, 7,		
			DODATKI	Kasza gryczana Surówka z czerwonej kapusty	1, 3, 7,		
Środa 06.07.2022	Płatki owsiane na mleku Owoc sezonowy	Ogórkowa 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pierogi ruskie	1, 3, 7, 9	Kompot wielooowocowy	Kanapki z pasztetem z żurawiną Woda z limonką
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie			
			BEZMLECZNE	Kluski śląskie			
			WEGETARIANSKIE	Pierogi ruskie	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Surówka z kapusty pekińskiej			
Czwartek 07.07.2022	Owoce suszone (morela, śliwka, rodzynki, żurawina, daktyle) Owoc sezonowy	Pomidorowa z makaronem 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Potrawka z kurczaka z warzywami	1, 3, 9	Kompot wielooowocowy	Muffinka orkiszowa (wypiek firmowy) Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Potrawka z kurczaka z warzywami	3, 9		
			BEZMLECZNE	Potrawka z kurczaka z warzywami	1, 3, 9		
			WEGETARIANSKIE	Gulasz z warzywami	1, 3, 9		
			DODATKI	Kasza jęczmienna	1		
Piątek 08.07.2022	Frankfurterki Owoc sezonowy	Jarzynowa 1, 7, 9	STANDARDOWE	Nuggetsy z miruny	1, 3, 4	Kompot wielooowocowy	Koktajl owocowy Chrupki kukurydziane
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z miruny	3, 4		
			BEZMLECZNE	Nuggetsy z miruny	1, 3, 4		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet sojowy	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Ziemniaki Surówka z kiszzonej kapusty			

DATA	ŚNIADANIE II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 11.07.2022	Płatki kukurydziane na mleku Owoc sezonowy	Koperkowa 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Ryż z jabłkiem i cynamonem	1, 3, 7	Kompot wielooowocowy	Kiełbaski z szynki Bułka wieloziarnista Woda z grejfrutem
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Ryż z jabłkiem i cynamonem	3, 7		
			BEZMLECZNE	Ryż z jabłkiem i cynamonem	1, 3		
			WEGETARIANSKIE	Ryż z jabłkiem i cynamonem	1, 3, 7		
			DODATKI				
Wtorek 12.07.2022	Owoce suszone Owoc sezonowy	Kalafiorowa 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet mielony	1, 3, 7, 9	Kompot wielooowocowy	Rogalik maślany Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony	3, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Kotlet mielony	1, 3, 9		
			WEGETARIANSKIE	Medalion brokułowy	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Ziemniaki Marchew z groszkiem			
Środa 13.07.2022	Płatki ryżowe na mleku Owoc sezonowy	Wiejska 1, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz wielowarzywny	1, 3, 7, 9	Kompot wielooowocowy	Placki bananowe (wypiek firmowy) Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wielowarzywny	1, 3, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Gulasz wielowarzywny	1, 3, 7, 9		
			WEGETARIANSKIE	Gulasz wielowarzywny	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Kasza pęczak	1		
Czwartek 14.07.2022	Jajko gotowane Owoc sezonowy	Barszcz biały 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka	1, 3, 7, 9	Kompot wielooowocowy	Jogurt naturalny Biszkopty
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka	3, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka	1, 3, 9		
			WEGETARIANSKIE	Warzywa pieczone	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Ryż z kurkumą Surówka z kapusty	1		
Piątek 15.07.2022	Twarożek ze szczypiorkiem Owoc sezonowy	Pomidorowa z ryżem 1, 7, 9	STANDARDOWE	Miruna panierowana	1, 3, 4, 7	Kompot wielooowocowy	Pizzerinka Herbata owocowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna panierowana	3, 4, 7		
			BEZMLECZNE	Miruna panierowana	1, 3, 4		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet warzywny	1, 3, 7		
			DODATKI	Ziemniaki Ogórek kiszony			

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 18.07.2022	Płatki kukurydziane na mleku Owoc sezonowy	Brokułowa 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pyzy z mięsem	1, 3, 7	Kompot wielooowocowy	Chałka z konfiturą owocową Woda z grejfrutem
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pyzy z mięsem	3, 7		
			BEZMLECZNE	Pyzy z mięsem	1, 3		
			WEGETARIANSKIE	Pyzy ziemniaczane	1, 3, 7		
			DODATKI	Okrasa z cebulą Marchew gotowana			
Wtorek 19.07.2022	Jogurt naturalny Owoc sezonowy	Marchewkowa 1, 7, 9	STANDARDOWE	Schab pieczony w sosie własnym	1, 9	Kompot wielooowocowy	Ciasto piaskowe (wypiek firmowy) Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Schab pieczony w sosie własnym	9		
			BEZMLECZNE	Schab pieczony w sosie własnym	1, 9		
			WEGETARIANSKIE	Medalion brokułowy	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Kasza kuskus Mizeria	1		
Środa 20.07.2022	Płatki jęczmieńne na mleku Owoc sezonowy	Krupnik 1, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z warzywami w sosie pomidorowym	1, 3, 7, 9	Kompot wielooowocowy	Jogurt naturalny Biszkopty
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z warzywami w sosie pomidorowym	1, 3, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Makaron z warzywami w sosie pomidorowym	1, 3, 7, 9		
			WEGETARIANSKIE	Makaron z warzywami w sosie pomidorowym	1, 3, 7, 9		
			DODATKI				
Czwartek 21.07.2022	Jajko gotowane Owoc sezonowy	Barszcz ukraiński 1, 7, 9	STANDARDOWE	Klops drobiowy w sosie własnym	1, 3, 7, 9	Kompot wielooowocowy	Kisiel owocowy Wafle ryżowe
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Klops drobiowy w sosie własnym	3, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Klops drobiowy w sosie własnym	1, 3, 9		
			WEGETARIANSKIE	Klops warzywny	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Kasza gryczana Fasolka szparagowa			
Piątek 22.07.2022	Ser biały z miodem Owoc sezonowy	Zacierkowa 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Miruna panierowana	1, 3, 4, 7	Kompot wielooowocowy	Kanapki z kolorowymi pastami Herbata miętowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna panierowana	3, 4, 7		
			BEZMLECZNE	Miruna panierowana	1, 3, 4		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet warzywny	1, 3, 7		
			DODATKI	Ziemniaki Surówka z kiszonej 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 25.07.2022	Płatki kukurydziane z mlekiem Owoc sezonowy	Kapuśniak 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kopytka z okrasą szynkową	1, 3	Kompot wieloowocowy	Koktajl owocowy Wafle kukurydziane
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski z okrasą szynkową	3		
			BEZMLECZNE	Kluski z okrasą szynkową	3		
			WEGETARIAŃSKIE	Kopytka z okrasa z cebuli	1, 3		
			DODATKI	Brokuł			
Wtorek 26.07.2022	Jogurt naturalny Owoc sezonowy	Żurek 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gyros z kurczaka z marchewką	1, 9	Kompot wieloowocowy	Drożdżówka Woda z owocami
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gyros z kurczaka z marchewką	9		
			BEZMLECZNE	Gyros z kurczaka z marchewką	1, 9		
			WEGETARIAŃSKIE	Gyros sojowy z marchewką	1, 6, 9		
			DODATKI	Ryż			
Środa 27.07.2022	Płatki owsiane na mleku Owoc sezonowy	Ogórkowa 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pulpet w sosie koperkowym	1, 3	Kompot wieloowocowy	Ciasto dyniowe (wypiek firmowy) Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpet w sosie koperkowym	3		
			BEZMLECZNE	Pulpet w sosie koperkowym	1, 3		
			WEGETARIAŃSKIE	Pulpet warzywny w sosie koperkowym	1, 3, 9		
			DODATKI	Kasza orkiszowa Surówka letnia	1		
Czwartek 28.07.2022	Owoce suszone (morela, śliwka, rodzynki, żurawina, daktyle) Owoc sezonowy	Pomidorowa 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy	1, 3	Kompot wieloowocowy	Galaretką z truskawkami Chrupki kukurydziane
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy	3		
			BEZMLECZNE	Kotlet schabowy	1, 3		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet sojowy	1, 3, 6		
			DODATKI	Ziemniaki Ogórek zielony			
Piątek 29.07.2022	Twarożek Owoc sezonowy	Shreka 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z polewą owocową	1, 3, 4, 7	Kompot wieloowocowy	Kanapki z pasztetem z żurawiną Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z polewą owocową	3, 4, 7		
			BEZMLECZNE	Makaron z polewą owocową	1, 3, 4		
			WEGETARIAŃSKIE	Makaron z polewą owocową	1, 3, 7,		
			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.

Prezentowane menu może ulec zmianie z powodów techniczno-zaopatrzeniowych.