

DATA	ŚNIADANIE II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
Wtorek 01.06.2021	Jajko z sosem szczypiorkowym Owoc sezonowy	Botwinkowa 1,7,9	STANDARDOWE	Makaron z sosem bolońskim	1,7,9	Kompot wieloowocowy	Drożdżówka Mleko
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z sosem bolońskim	9		
			BEZMLECZNE	Makaron z sosem bolońskim	1,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Makaron z sosem napoli	1,9		
			DODATKI				
Środa 02.06.2021	Płatki jaglane na mleku Owoc sezonowy	Kalafiorowa 1,7,9	STANDARDOWE	Pulpet drobiowy w sosie pomidorowym	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Muffinka z wiśnią (wypiek firmowy) Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpet drobiowy w sosie pomidorowym	3,7		
			BEZMLECZNE	Pulpet drobiowy w sosie pomidorowym	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Pulpet warzywny w sosie pomidorowym	1,3,7,9		
			DODATKI	Kasza pęczak Surówka z ogórka kiszzonego	11		
Piątek 04.06.2021	Owoce suszone Owoc sezonowy	Pomidorowa 1,7,9	STANDARDOWE	Ryż z jabłkiem i cynamonem		Kompot wieloowocowy	Kanapki z szynka/serem i warzywami Herbata ziołowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Ryż z jabłkiem i cynamonem			
			BEZMLECZNE	Ryż z jabłkiem i cynamonem			
			WEGETARIAŃSKIE	Ryż z jabłkiem i cynamonem			
			DODATKI	Jogurt naturalny			

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 07.06.2021	Jabłko z cynamonem Owoc sezonowy	Krupnik 1,7,9	STANDARDOWE	Makaron z polewą jogurtowo-truskawkową	1,7	Kompot wielooowocowy	Kiełbaski z szynki Grahamka Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z polewą truskawkową			
			BEZMLECZNE	Makaron z polewą truskawkową	1		
			WEGETARIANSKIE	Makaron z polewą jogurtowo-truskawkową	1,7		
			DODATKI				
Wtorek 08.06.2021	Ser biały Owoc sezonowy	Pomidorowa 1,7,9	STANDARDOWE	Kotlet pożarski	1,3	Kompot wielooowocowy	Jogurt naturalny Chrupki kukurydziane
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet pożarski	1,3		
			BEZMLECZNE	Kotlet pożarski	1,3		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet warzywny z kaszą	1,3,9		
			DODATKI	Ziemniaki Surówka z marchewki			
Środa 09.06.2021	Kasza manna na mleku Owoc sezonowy	Szcawiovowa 1,7,9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka		Kompot wielooowocowy	Smoothie bananowe Wafle ryżowe
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka			
			BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka			
			WEGETARIANSKIE	Medalion z selera	1,3,9		
			DODATKI	Ryż Mizeria			
Czwartek 10.06.2021	Serek waniliowy Owoc sezonowy	Zacierkowa 1,7,9	STANDARDOWE	Gulasz wieprzowy z warzywami	1,9	Kompot wielooowocowy	Ciasto marchewkowe <i>(wypiek firmowy)</i> Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wieprzowy z warzywami			
			BEZMLECZNE	Gulasz wieprzowy z warzywami	1,9		
			WEGETARIANSKIE	Gulasz warzywny z soczewicą	1,9		
			DODATKI	Kasza gryczana			
Piątek 11.06.2021	Jajko gotowane Owoc sezonowy	Kalafiorowa 1,7,9	STANDARDOWE	Nuggetsy z miruny	1,3,4	Kompot wielooowocowy	Pizza z szynką i serem <i>(wypiek firmowy)</i> Herbata ziołowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z miruny	3,4		
			BEZMLECZNE	Nuggetsy z miruny	1,3,4		
			WEGETARIANSKIE	Burger kalafiorowy z natką pietruszki	1,3,9		
			DODATKI	Ziemniaki Surówka z młodej 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
Poniedziałek 14.06.2021	Jogurt gruszkowy Owoc sezonowy	Kapuśniak z młodej kapusty 1,7,9	STANDARDOWE	Leniwe z cynamonową okrasą	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Kiełbaski z szynki Bułka wieloziarnista Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski z cynamonową okrasą	3		
			BEZMLECZNE	Kluski z cynamonową okrasą	3		
			WEGETARIAŃSKIE	Leniwe z cynamonową okrasą	1,3,7		
			DODATKI	Marchewka gotowana			
Wtorek 15.06.2021	Twarożek ze szczypiorkiem Owoc sezonowy	Ogórkowa 1,7,9	STANDARDOWE	Kotlet mielony	1,3	Kompot wieloowocowy	Ciasteczka maślane Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony	3		
			BEZMLECZNE	Kotlet mielony	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet brokułowo-jaglany	1,3,7,9		
			DODATKI	Ziemniaki Buraczki			
Środa 16.06.2021	Płatki jęczmienne na mleku Owoc sezonowy	Żurek 1,7,9	STANDARDOWE	Makaron penne z kurczakiem i warzywami	1,9	Kompot wieloowocowy	Muffinka z nadzieniem owocowym (wypiek firmowy) Kawa inka
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron penne z kurczakiem i warzywami	9		
			BEZMLECZNE	Makaron penne z kurczakiem i warzywami	1,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Makaron z warzywami	1,3,9		
			DODATKI				
Czwartek 17.06.2021	Jajko gotowane Owoc sezonowy	Pomidorowa 1,7,9	STANDARDOWE	Panierowany filec z kurczaka	1,3	Kompot wieloowocowy	Kanapki z pasztetem i ogórkiem kiszonym Herbata z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Panierowany filec z kurczaka	3		
			BEZMLECZNE	Panierowany filec z kurczaka	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Cukinia panierowana	1,3		
			DODATKI	Ziemniaki tłuczone Surówka z białej kapusty			
Piątek 18.06.2021	Muslii z jogurtem naturalnym Owoc sezonowy	Krupnik 1,7,9	STANDARDOWE	Ryba z warzywami w sosie greckim	1,3,4,9	Kompot wieloowocowy	Pudding ryżowy z cynamonem
			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, 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
Poniedziałek 21.06.2021	Suszone owoce Owoc sezonowy	Barszcz ukraiński 1,7,9	STANDARDOWE	Pierogi z mięsem	1,3	Kompot wielooowocowy	Jogurt naturalny Chrupki kukurydziane
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie	3		
			BEZMLECZNE	Pierogi z mięsem	1,3		
			WEGETARIANSKIE	Kluski śląskie	3		
			DODATKI	Marchew kostka Okrasa z cebulą			
Wtorek 22.06.2021	Jajko gotowane Owoc sezonowy	Rosół z makaronem 1,7,9	STANDARDOWE	Gołąbek po hiszpańsku z młodą kapustą	1,3	Kompot wielooowocowy	Placuszek twarożkowy Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gołąbek po hiszpańsku z młodą kapustą	3		
			BEZMLECZNE	Gołąbek po hiszpańsku z młodą kapustą	1,3		
			WEGETARIANSKIE	Gołąbek warzywny z młodą kapustą	1,3,9		
			DODATKI	Ryż Fasolka szparagowa			
Środa 23.06.2021	Zacierki na mleku Owoc sezonowy	Koperkowa 1,7,9	STANDARDOWE	Gulasz drobiowy z warzywami	1,9	Kompot wielooowocowy	Chałka z konfiturą owocową Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz drobiowy z warzywami	9		
			BEZMLECZNE	Gulasz drobiowy z warzywami	1,9		
			WEGETARIANSKIE	Gulasz wielowarzywny z soczewicą	1,9		
			DODATKI	Kasza jęczmienna	1		
Czwartek 24.06.2021	Koktajl malinowy Owoc sezonowy	Zacierkowa 1,7,9	STANDARDOWE	Schab w sosie własnym	1,3,7	Kompot wielooowocowy	Kisiel Wafle ryżowe
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Schab w sosie własnym	3,7		
			BEZMLECZNE	Schab w sosie własnym	1,3,7		
			WEGETARIANSKIE	Jajko sadzone	1,3,7,9		
			DODATKI	Kasza gryczana Surówka z kapusty pekińskiej			
Piątek 25.06.2021	Jabłko z cynamonem Owoc sezonowy	Krem wielowarzywny 1,7,9	STANDARDOWE	Filet z miruny	1,3,4	Kompot wielooowocowy	Kanapki z mięsem pieczonym/serem i warzywami Herbata rumiankowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z miruny	3,4		
			BEZMLECZNE	Filet z miruny	1,3,4		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet sojowy	1,3,6		
			DODATKI	Ziemniaki Surówka z kiszzonej 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
Poniedziałek 28.06.2021	Ser biały z miodem Owoc sezonowy	Kalafiorowa 1,7,9	STANDARDOWE	Makaron z sosem bolońskim	1,9	Kompot wieloowocowy	Placuszki dyniowe Woda z pomarańczą
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z sosem bolońskim	9		
			BEZMLECZNE	Makaron z sosem bolońskim	1,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Makaron z sosem neapolitańskim	1,9		
			DODATKI				
Wtorek 29.06.2021	Jogurt naturalny Owoc sezonowy	Fasolkowa 1,7,9	STANDARDOWE	Burger drobiowy z warzywami	1,3,9	Kompot wieloowocowy	Kanapki z kolorowymi pastami Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Burger drobiowy z warzywami	3,9		
			BEZMLECZNE	Burger drobiowy z warzywami	1,3,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Burger warzywny	1,3,9		
			DODATKI	Ziemniaki Ogórek zielony			
Środa 30.06.2021	Kaszka kukurydziana na mleku Owoc sezonowy	Pomidorowa 1,7,9	STANDARDOWE	Pieczeń rzymska w sosie własnym	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Kiełbaski z szynki Kajzerka Herbata miętowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczeń rzymska w sosie własnym	3,7		
			BEZMLECZNE	Pieczeń rzymska w sosie własnym	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Pieczeń warzywna w sosie chrzanowym	1,3,7		
			DODATKI	Kasza pęczak Surówka z czerwonej kapusty	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.