

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 02.12.2024	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 płatków z mlekiem 1,7 parówek, frankfurtek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Barszcz czerwony z ziemniakami (rekomendowana porcja – 250g) 7,9	STANDARDOWE	Knedle z owocami z sosem waniliowym 210g	1,3,7	Jabłko	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Tosty 40g z szynką 20g, żółtym serem 20g i warzywami 40g 1, 7 Herbata owocowa 200ml
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie na słodko z owocami i sosem waniliowym 210g	7			
			BEZMLECZNE	Knedle z owocami 210g	1,3			
			WEGETARIAŃSKIE	Knedle z owocami z sosem waniliowym 210g	1,3,7			
			DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9, 10			
Wtorek 03.12.2024	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 płatków z mlekiem 1,7 parówek, frankfurtek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Kalafiorowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 250g) 7,9	STANDARDOWE	Tradycyjny kotlet schabowy 90g	1, 3, 7	Budyń waniliowy 7	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Galaretka owocowa 100g Owoc 50g Biszkopty 1, 3 30g
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Tradycyjny kotlet schabowy 90g	3, 7			
			BEZMLECZNE	Tradycyjny kotlet schabowy 90g	1, 3			
			WEGETARIAŃSKIE	Zielony kotlet brokułowo-serowy 90g	1, 3, 7			
			DODATKI	Ziemniaki 100g Kapusta zasmażana 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9, 10			
Środa 04.12.2024	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 płatków z mlekiem 1,7 parówek, frankfurtek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Szczawiowa z jajkiem i ziemniakami (rekomendowana porcja – 250g) 3,7, 9	STANDARDOWE	Pieczony indyk w sosie musztardowo-miodowym 120g	1,10	Mandarynka	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kasza manna na mleku z musem truskawkowym 1,7 200g Herbata owocowa 200ml
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczony indyk w sosie musztardowo-miodowym 120g	10			
			BEZMLECZNE	Pieczony indyk w sosie musztardowo-miodowym 120g	1,10			
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet z kalafiora 90g	1,3			
			DODATKI	Kasza bulgur 100g Surówka z tartej marchewki 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9, 10			
Czwartek 05.12.2024	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 płatków z mlekiem 1,7 parówek, frankfurtek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Zimowy burger wp. z pieca w bułce z sezamem z serem i żurawiną 260g	1,3,6,7,11	Sok 100%	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kajzerka 40g z pastą jajeczną 40g i warzywami 40g 1,3, 7 Herbata 200ml
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Zimowy burger wp. z pieca w bułce bezglutenowej z serem i żurawiną 260g	3,6,7			
			BEZMLECZNE	Zimowy burger wp. z pieca w bułce z sezamem z żurawiną 260g	1,3,6,11			
			WEGETARIAŃSKIE	Zimowy burger warzywny z pieca w bułce z sezamem z serem i żurawiną 260g	1,3,6,7,11			
			DODATKI	Surówka szwedzka 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9, 10			
Piątek 06.12.2024	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 płatków z mlekiem 1,7 parówek, frankfurtek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Pomidorowa z ryżem (rekomendowana porcja – 250g) 7, 9	STANDARDOWE	Filet z mintaja w chrupiącej panierce 90g	1,4	Ciastko święteczne 1,3,7	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Rogalik maślany 40g z miodem 30g 1,3, 7 Kakao 7 200ml
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z mintaja w bezglutenowej panierce 90g	4			
			BEZMLECZNE	Filet z mintaja w chrupiącej panierce 90g	1,4			
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet serowy panierowany 90g	1,3,7			
			DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z kiszzonej 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	PODWIECZOREK
Poniedziałek 09.12.2024	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 biały z kiełbaską (rekomendowana porcja – 250g) 1,7, 9	STANDARDOWE	Ryż z jabłkami i cynamonem z polewą jogurtowo-twarogową 210g	7	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Parówka drobiowa na ciepło 40g Kajzerka z masłem 40g i pomidorem 20g 1, 7 Herbata z cytryną 200ml
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Ryż z jabłkami i cynamonem z polewą jogurtowo-twarogową 210g	7			
			BEZMLECZNE	Ryż z jabłkami i cynamonem 210g				
			WEGETARIANSKIE	Ryż z jabłkami i cynamonem z polewą jogurtowo-twarogową 210g	7			
			DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9, 10			
Wtorek 10.12.2024	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 – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Nuggetsy z kurczaka 90g	1, 3, 7	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini drożdżówka 50g 1, 3, 7 Kakao 7 200ml
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z kurczaka 90g	3, 7			
			BEZMLECZNE	Nuggetsy z kurczaka 90g	1, 3			
			WEGETARIANSKIE	Tofu w panierce 90g	1, 3, 6			
			DODATKI	Ziemniaki 100g Mix warzyw na parze 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9, 10			
Środa 11.12.2024	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 – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Kolorowe kluski śląskie z gulaszem wieprzowym 210g	1	Kisiel truskawkowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Ciabatta 40g z twarożkiem 20g i rzodkiewką 20g 1, 7 Herbata owocowa 200ml
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kolorowe kluski śląskie z gulaszem wieprzowym 210g				
			BEZMLECZNE	Kolorowe kluski śląskie z gulaszem wieprzowym 210g	1			
			WEGETARIANSKIE	Kolorowe kluski śląskie z gulaszem warzywnym 210g	1			
			DODATKI	Ogórek kiszony w słupki 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9, 10			
Czwartek 12.12.2024	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 – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka 90g		Herbatniki 1, 6, 7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Makaron z sosem truskawkowym 1 200g Mleko z miodem 7 200ml
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka 90g				
			BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka 90g				
			WEGETARIANSKIE	Cukinia faszerowana kaszą i warzywami 210g	1, 3, 7			
			DODATKI	Kasza kuskus 100g Buraczki na ciepło 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9, 10			
Piątek 13.12.2024	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 – 250g) 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z łososiem w sosie cytrynowo-maślanym 210g	1, 4, 7	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Jogurt naturalny 100g z musli i owocami 40g 1, 7, 8 Herbata z cytryną 200ml
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z łososiem w sosie cytrynowo-maślanym 210g	4, 7			
			BEZMLECZNE	Makaron z łososiem w sosie ze szpinakiem i suszonymi pomidorami 210g	1, 4			
			WEGETARIANSKIE	Makaron ze szpinakiem z serem feta i suszonymi pomidorami 210g	1, 7			
			DODATKI	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 w przyczyn logistyczno – zaopatrzeniowych

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 16.12.2024 Dzień ukraiński 	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	Barszcz ukraiński z ziemniakami (rekomendowana porcja – 250g) 7, 9	STANDARDOWE	Pielmieni z mięsem z dodatkiem kwaśnej śmietany 210g	1,3,7	Wafle ryżowe z dżemem	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Chleb pszeno-żytni 40g z żółtym serem 20g i warzywami 40g 1, 7 Herbata 200ml
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluskki śląskie z mięsem z cebulką 210g	6			
			BEZMLECZNE	Pielmieni z mięsem z cebulką 210g	1,3			
			WEGETARIAŃSKIE	Pierogi ruskie z cebulką 210g	1,3,7			
			DODATKI	Surówka wielowarzywna 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10			
Wtorek 17.12.2024	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 kiszonej kapusty (rekomendowana porcja – 250g) 9	STANDARDOWE	Kotlety z piersi z kurczaka w panko 90g	1,3,7	Mandarynka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Placuszki z jabłkiem i cynamonem 100g 1, 3, 7 Kawa inka 1, 7 200ml
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlety z piersi z kurczaka w bezglutenowej panierce 90g	3,7			
			BEZMLECZNE	Kotlety z piersi z kurczaka w panko 90g	1,3			
			WEGETARIAŃSKIE	Chrupiące placki warzywne 90g	1,3,7			
			DODATKI	Ziemniaki 100g Mizeria 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10			
Środa 18.12.2024	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	Jarzynowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 250g) 7, 9	STANDARDOWE	Spaghetti z sosem neapolitańskim z żółtym serem 210g	1,7,9	Sok 100%	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bułka paryska 1 40g Twarożek waniliowy 100g z owocami 50g 7 Herbata 200ml
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z sosem neapolitańskim z żółtym serem 210g	7,9			
			BEZMLECZNE	Spaghetti z sosem neapolitańskim 210g	1,9			
			WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti z sosem neapolitańskim z żółtym serem 210g	1,7,9			
			DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9, 10			
Czwartek 19.12.2024	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	Żurek z jajkiem i kiełbaską (rekomendowana porcja – 250g) 1,3,7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	1, 3, 7	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Grahamka 40g z szynką drobiową 20g i warzywami 40g 1, 7 Herbata z cytryną 200ml
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki bezglutenowe z twarogiem i polewą owocową 210g	3, 7			
			BEZMLECZNE	Naleśniki z dżemem owocowym i polewą owocową 210g	1, 3			
			WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	1, 3, 7			
			DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10			
Piątek 20.12.2024	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	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1,7, 9	STANDARDOWE	Paluszki rybne z mintaja 90g	1,4	Koktajl owocowy na bazie jogurtu 7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Galaretka owocowa 100g Owoc 50g Biszkopty 1, 3 30g
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z mintaja w chrupiącej bezglutenowej panierce 90g	4			
			BEZMLECZNE	Paluszki rybne z mintaja 90g	1,4			
			WEGETARIAŃSKIE	Orientalny ryż z warzywami 210g	6			
			DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z czerwonej 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 logistycznych – zaopatrzeniowych

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 23.12.2024	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	Krupnik z kaszą jęczmienną (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Eskalopki drobiowe 90g	1	Jabłko	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kasza manna na mleku z musem truskawkowym 1,7 200g Herbata owocowa 200ml
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Eskalopki drobiowe 90g				
			BEZMLECZNE	Eskalopki drobiowe 90g	1			
			WEGETARIAŃSKIE	Placuszki marchewkowe 90g	1,3,7			
			DODATKI	Ziemniaki 100g Sałata z papryką 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10			
Wtorek 24.12.2024	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 – 250g) 7, 9	STANDARDOWE	Pierogi z serem z sosem owocowym 210g	1,3,7	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Grahamka 40g z żółtym serem 20g i warzywami 40g Herbata 200ml
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki bezglutenowe z dżemem owocowym 210g	3,7			
			BEZMLECZNE	Naleśniki z dżemem owocowym 210g	1,3			
			WEGETARIAŃSKIE	Pierogi z serem z sosem owocowym 210g	1,3,7			
			DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10			
Środa 25.12.2024	<u>DZIEŃ WOLNY</u>							
Czwartek 26.12.2024	<u>DZIEŃ WOLNY</u>							
Piątek 27.12.2024	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 warzywny z grzankami (rekomendowana porcja – 250g) 1,7, 9	STANDARDOWE	Panierowany filet z miruny 90g	1,3,4	Sok 100%	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Jogurt naturalny 100g z musli i owocami 40g 1, 7, 8 Herbata z cytryną 200ml
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Panierowany filet z miruny w panierce bezglutenowej 90g	3,4			
			BEZMLECZNE	Panierowany filet z miruny 90g	1,3,4			
			WEGETARIAŃSKIE	Zapiekanka ziemniaczana z warzywami 210g	1,3,7			
			DODATKI	Ziemniaki 100g Marchew baby 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 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	PODWIECZOREK
Poniedziałek 30.12.2024	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	Grochowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 250g) 9	STANDARDOWE	Spaghetti z sosem bolognese z żółtym serem 210g	1,7, 9	Kisiel owocowy	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE)	Ciabatta z masłem 40g, szynką 20g i warzywami 40g 1,7 Herbata rumiankowa 200ml
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z sosem bolognese 210g	7, 9			
			BEZMLECZNE	Spaghetti z sosem bolognese 210g	1, 9			
			WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti z sosem neapolitańskim z żółtym serem 210g	1, 7, 9			
			DODATKI	Surówka z kiszzonego ogórka 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9, 10			
Wtorek 31.12.2024	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 – 250g) 7, 9	STANDARDOWE	Klopsiki wp. w sosie koperkowym 120g	1, 3, 7	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE)	Chałka 40g z dżemem owocowym 20g 1, 3, 7 Kakao 7 200ml
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Klopsiki wp. w sosie koperkowym 120g	3, 7			
			BEZMLECZNE	Klopsiki wp. w sosie koperkowym 120g	1, 3			
			WEGETARIAŃSKIE	Klopsiki warzywne w sosie koperkowym 120g	1, 3, 7			
			DODATKI	Ryż 100g Marchew baby 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 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