

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Poniedziałek 05.05.2025 MATURY	MATURY					
Wtorek 06.05.2025 MATURY						
Środa 07.05.2025 MATURY						
Czwartek 08.05.2025	Fasolowa (rekomendowana porcja – 300g) 9	STANDARDOWE	Makaron z kurczakiem i brokułami w sosie śmietanowym 240g	1,7	Herbatniki 1,6,7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z kurczakiem i brokułami w sosie śmietanowym 240g	7		
		BEZMLECZNE	Makaron z kurczakiem i brokułami 240g	1		
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z brokułami w sosie śmietanowym 240g	1,7		
		DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
Piątek 09.05.2025	Pomidorowa z ryżem (rekomendowana porcja – 300g) 7,9	STANDARDOWE	Miruna panierowana 100g	1,3,4	Kisiel owocowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna w bezglutenowej panierce 100g	3,4		
		BEZMLECZNE	Miruna panierowana 100g	1,3,4		
		WEGETARIAŃSKIE	Ryż z jabłkami i cynamonem z polewą jogurtowo-twarogową 240g	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. 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 logistyczno – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Poniedziałek 12.05.2025	Krupnik z kaszą jęczmienną (rekomendowana porcja – 300g) 1,7,9	STANDARDOWE	Spaghetti z sosem neapolitańskim z warzywami 240g	1,7,9	Biszkopty 1,3	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z sosem neapolitańskim z warzywami 240g	7,9		
		BEZMLECZNE	Spaghetti z sosem neapolitańskim z warzywami 240g	1,9		
		WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti z sosem neapolitańskim z warzywami 240g	1,7,9		
		DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3,7,9,10		
Wtorek 13.05.2025	Koperkowa z makaronem (rekomendowana porcja – 300g) 1,7,9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 100g	1,3,7	Kisiel owocowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 100g	3,7		
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 100g	1,3		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet z ciecierzycy i kaszy 100g	1,3,7		
		DODATKI	Ziemiaki 100g Buraczki na ciepło 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3,7,9,10		
Środa 14.05.2025	Krem z białych warzyw z grzankami (rekomendowana porcja – 300g) 1,7,9	STANDARDOWE	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananasem 140g	1,6,9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananasem 140g	6,9		
		BEZMLECZNE	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananasem 140g	1,6,9		
		WEGETARIAŃSKIE	Tofu w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananasem 140g	1,6,9		
		DODATKI	Ryż biały 100g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3,7,9,10		
Czwartek 15.05.2025	Ogórkowa (rekomendowana porcja – 300g) 7,9	STANDARDOWE	Kaszotto z indykiem i warzywami 240g	1,9	Wafle ryżowe z dżemem	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Risotto z indykiem i warzywami 240g	9		
		BEZMLECZNE	Kaszotto z indykiem i warzywami 240g	1,9		
		WEGETARIAŃSKIE	Kaszotto z warzywami 240g	1,6,9		
		DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3,7,9,10		
Piątek 16.05.2025	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 300g) 1,9	STANDARDOWE	Filet z miruny w cieście naleśnikowym 100g	1,3,4,7	Sok 100%	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z miruny w cieście bezglutenowym 100g	3,4,7		
		BEZMLECZNE	Filet z miruny w cieście naleśnikowym 100g	1,3,4		
		WEGETARIAŃSKIE	Knedle z owocami z jogurtem naturalnym 240g	1,3,7		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kapusty pekińskiej 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3,9,10		

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	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Poniedziałek 19.05.2025	Barszcz czerwony (rekomendowana porcja – 300g) 7,9	STANDARDOWE	Pierogi z mięsem z cebulką 240g	1,6	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie z mięsem z cebulką 240g	6		
		BEZMLECZNE	Pierogi z mięsem z cebulką 240g	1,6		
		WEGETARIAŃSKIE	Pierogi ruskie z cebulką 240g	1,3,7		
		DODATKI	Surówka wielowarzywna 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
Wtorek 20.05.2025	Szczawiowa z jajkiem (rekomendowana porcja – 300g) 3,7,9	STANDARDOWE	Spaghetti z sosem bolognese z tartym serem 240g	1,7, 9	Herbatniki 1,6,7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z sosem bolognese z tartym serem 240g	7, 9		
		BEZMLECZNE	Spaghetti z sosem bolognese 240g	1, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti z sosem neapolitańskim z tartym serem 240g	1, 7, 9		
		DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
Środa 21.05.2025	Krem pomidorowo – paprykowy z grzankami (rekomendowana porcja – 300g) 1,7,9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka 100g		Sok 100%	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka 100g			
		BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka 100g			
		WEGETARIAŃSKIE	Panierowane tofu 100g	1,3,6		
		DODATKI	Kasza jęczmienna 100g Fasolka szparagowa na parze 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
Czwartek 22.05.2025	Kalafiorowa (rekomendowana porcja – 300g) 7,9	STANDARDOWE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 240g	1, 3, 7	Słupki warzywne	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki bezglutenowe z twarogiem i polewą owocową 240g	3, 7		
		BEZMLECZNE	Naleśniki z dżemem owocowym i polewą owocową 240g	1, 3		
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 240g	1, 3, 7		
		DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
Piątek 23.05.2025	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 300g) 1,7,9	STANDARDOWE	Miruna z pieca z ziołami i cytryną 140g	4,7	Kisiel owocowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna z pieca z ziołami i cytryną 140g	4,7		
		BEZMLECZNE	Miruna z pieca z ziołami i cytryną 140g	4		
		WEGETARIAŃSKIE	Placuszki marchewkowe z dipem ziołowym 240g	1,3,7		
		DODATKI	Ziemniaki 100g Bukiet warzyw 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 logistycznych – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
Poniedziałek 26.05.2025	Jarzynowa (rekomendowana porcja – 300g) [7,9]	STANDARDOWE	Makaron z sosem alla carbonara 240g	[1,7]	Herbatniki [1,6,7]	Kompot wielowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z sosem alla carbonara 240g	[7]		
		BEZMLECZNE	Makaron w warzywnym sosie z boczkiem 240g	[1]		
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z truskawkami i twarogiem 240g	[1,7]		
		DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	[1,3, 7, 9, 10]		
Wtorek 27.05.2025	Krupnik z kaszą jęczmienną (rekomendowana porcja – 300g) [1,9]	STANDARDOWE	Klopsiki wp. w sosie pomidorowym 140g	[1,3,7]	Budyń waniliowy [7]	Kompot wielowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Klopsiki wp. w sosie pomidorowym 140g	[3,7]		
		BEZMLECZNE	Klopsiki wp. w sosie pomidorowym 140g	[1,3]		
		WEGETARIAŃSKIE	Klopsiki warzywne w sosie pomidorowym 140g	[1,3,7]		
		DODATKI	Kasza kuskus 100g Surówka z kapusty pekińskiej 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	[1,3, 7, 9, 10]		
Środa 28.05.2025	Krem z kukurydzy z popcornem (rekomendowana porcja – 300g) [7,9]	STANDARDOWE	Chili con carne z czerwoną fasolą 140g	[7]	Jabłko	Kompot wielowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Chili con carne z czerwoną fasolą 140g	[7]		
		BEZMLECZNE	Chili con carne z czerwoną fasolą 140g			
		WEGETARIAŃSKIE	Chili sin carne z czerwoną fasolą 140g	[7]		
		DODATKI	Ryż biały 100g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	[1,3, 7, 9, 10]		
Czwartek 29.05.2025	Barszcz ukraiński (rekomendowana porcja – 300g) [7,9]	STANDARDOWE	Stripsy z kurczaka w panierce kukurydzianej 100g	[1, 3, 7]	Koktajl owocowy [7]	Kompot wielowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Stripsy z kurczaka w panierce kukurydzianej 100g	[3, 7]		
		BEZMLECZNE	Stripsy z kurczaka w panierce kukurydzianej 100g	[1, 3]		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet serowy panierowany 100g	[1, 3, 7]		
		DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka Coleslaw 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	[1,3, 7, 9, 10]		
Piątek 30.05.2025	Kapuśniak z kiszzonej kapusty (rekomendowana porcja – 300g) [9]	STANDARDOWE	Paluszki rybne z mintaja 100g	[1,4]	Wafle ryżowe z dżemem	Kompot wielowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z mintaja w chrupiącej bezglutenowej panierce 100g	[4]		
		BEZMLECZNE	Paluszki rybne z mintaja 100g	[1,4]		
		WEGETARIAŃSKIE	Zapiekanka makaronowa z warzywami i serem 240g	[1,3,7,9]		
		DODATKI	Ziemniaki 100g 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. 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