

| DATA | ZUPA | DRUGIE DANIE I DODATKI | | ALERGENY | DESER | NAPOJE |
|-----------------------------------|---|------------------------|--|------------|--|---|
| Poniedziałek 02.10.2023 | Brokułowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9 | STANDARDOWE | Spaghetti z sosem bolońskim i tartym serem 240g | 1, 3, 7, 9 | Jabłko | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Spaghetti z sosem bolońskim i tartym serem 240g | 3, 7, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Spaghetti z sosem bolońskim 240g | 1, 3, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Spaghetti z sosem neapolitańskim i tartym serem 240g | 1, 3, 7, 9 | | |
| | | DODATKI | WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK | | | |
| Wtorek 03.10.2023 | Barszcz ukraiński (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9 | STANDARDOWE | Pieczony udzik z kurczaka 100g | 1, 9 | Morela | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Pieczony udzik z kurczaka 100g | 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Pieczony udzik z kurczaka 100g | 1, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Medalion z kalafiora 100g | 1, 3, 9 | | |
| | | DODATKI | Puree ziemniaczane 100g Mizeria 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK | 1, 3, 9 | | |
| Środa 04.10.2023 | Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9 | STANDARDOWE | Gulasz wieprzowy z warzywami 120g | 1, 3, 9 | Śliwka | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Gulasz wieprzowy z warzywami 120g | 3, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Gulasz wieprzowy z warzywami 120g | 1, 3, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Gulasz wielowarzywny 120g | 1, 3, 9 | | |
| | | DODATKI | Kasza pęczak 100g Ogórek kiszony 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK | 1, 3, 7, 9 | | |
| Czwartek 05.10.2023 | Fasolowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9 | STANDARDOWE | Kotlet drobiowy siekany 100g | 1, 9 | Ciasto MARCHEWKOWE (wypiek firmowy) | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Kotlet drobiowy siekany 100g | 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Kotlet drobiowy siekany 100g | 1, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Kotlet z kaszy jaglanej ze szpinakiem 100g | 1, 9 | | |
| | | DODATKI | Puree ziemniaczane 100g Surówka z kapusty pekińskiej 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK | 1, 3, 7, 9 | | |
| Piątek 06.10.2023 | Koperkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9 | STANDARDOWE | Filet z miruny panierowany 100g | 1, 3, 4, | Arbuz | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Filet z miruny panierowany 100g | 3, 4 | | |
| | | BEZMLECZNE | Filet z miruny panierowany 90g | 1, 3, 4 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Makaron ze szpinakiem i suszonymi pomidorami 210g | 1, 3, 7 | | |
| | | DODATKI | Puree ziemniaczane 100g Surówka z pora i marchewki 60g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK | 1, 3, 7, 9 | | |

CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO:

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 i do chrupania w formie słupków (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam); pasty do smarowania pieczywa na bazie twarogu; dżem/konfitura owocowa; mleko UHT krowie i mleko roślinne (ryżowe, sojowe lub migdałowe); płatki śniadaniowe zbożowe i kukurydziane bezglutenowe; herbata z cytryną; kakao z mlekiem lub mlekiem roślinnym; owoce sezonowe; jogurt naturalny; każdego dnia co najmniej jeden dodatek ciepły – parówka drobiowo-cielęca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznica lub omelet lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

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 09.10.2023 | Jarzynowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9 | STANDARDOWE | Nuggetsy z kurczaka 100g | 1, 3, 9 | Jabłko | Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Nuggetsy z kurczaka 100g | 3, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Nuggetsy z kurczaka 100g | 1, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Warzywa w sosie słodko-kwaśnym 120g | 1, 9 | | |
| | | DODATKI | Ryż 100g Surówka z białej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK | 1, 3, 7, 9 | | |
| Wtorek 10.10.2023 | Kapuśniak (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9 | STANDARDOWE | Bitki schabowe w sosie pieczeniowym 120g | 1, 3, 9 | Sok 100% | Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Bitki schabowe w sosie pieczeniowym 120g | 3, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Bitki schabowe w sosie pieczeniowym 120g | 1, 3, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Wege-klopsiki warzywne w sosie pieczarkowym 120g | 1, 3, 9 | | |
| | | DODATKI | Kasza bulgur 100g Surówka jesienna 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK | 1, 3, 7, 9 | | |
| Środa 11.10.2023 | Barszcz biały (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9 | STANDARDOWE | Zapiekanka makaronowa z kurczakiem i warzywami 240g | 1, 3, 7, 9 | Nektarynka | Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Zapiekanka makaronowa z kurczakiem i warzywami 240g | 3, 7, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Zapiekanka makaronowa z kurczakiem i warzywami 240g | 1, 3, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Makaron w sosie pomidorowym z serem żółtym 240g | 1, 3, 7, 9 | | |
| | | DODATKI | WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK | 1, 3, 7, 9 | | |
| Czwartek 12.10.2023 | Zacierkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9 | STANDARDOWE | Kotlet mielony 100g | 1, 7, 9 | Ciasto DYNIOWE (wypiek firmowy) | Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Kotlet mielony 100g | 7, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Kotlet mielony 100g | 1, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Burger brokułowo – serowy 100g | 1, 3, 7, 9 | | |
| | | DODATKI | Puree ziemniaczane 100g Buraczki zasmażane 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK | 1, 3, 7, 9 | | |
| Piątek 13.10.2023 | Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9 | STANDARDOWE | Filet z mintaja panierowany 100g | 1, 3, 4, 9 | Śliwka | Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Filet z mintaja panierowany 100g | 3, 4, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Filet z mintaja panierowany 100g | 1, 3, 4, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Wege-nuggetsy z ciecioriki 100g | 1, 3, 9 | | |
| | | DODATKI | Puree ziemniaczane 100g Surówka z kiszzonej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK | 1, 3, 7, 9 | | |

CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO:

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 i do chrupania w formie słupków (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam); pasty do smarowania pieczywa na bazie twarogu; dżem/konfitura owocowa; mleko UHT krowie i mleko roślinne (ryżowe, sojowe lub migdałowe); płatki śniadaniowe zbożowe i kukurydziane bezglutenowe; herbata z cytryną; kakao z mlekiem lub mlekiem roślinnym; owoce sezonowe; jogurt naturalny; każdego dnia co najmniej jeden dodatek ciepły – parówka drobiowo-cielęca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznicza lub omelet lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

ZNACZENIE 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 16.10.2023 | Marchewkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9 | STANDARDOWE | Knedle z morelą i polewą jogurtową 210g | 1, 3, 9 | Śliwka | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Makarony z serem i truskawami 210g | 3, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Knedle z morelą 210g | 1, 3, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Knedle z morelą i polewą jogurtową 210g | 1, 3, 9 | | |
| | | DODATKI | Surówka z marchewki jabłka 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK | 1, 3, 7, 9 | | |
| Wtorek 17.10.2023 | Żurek (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9 | STANDARDOWE | Kotlet schabowy 90g | 1, 3, 9 | Słupki warzywne | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Kotlet schabowy 90g | 3, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Kotlet schabowy 90g | 1, 3, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Kotlet czeski panierowany 90g | 1, 3, 7, 9 | | |
| | | DODATKI | Puree ziemniaczane 100g Marchewka z groszkiem 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK | 1, 3, 7, 9 | | |
| Środa 18.10.2023 | Ogórkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9 | STANDARDOWE | Pulpety wieprzowe w sosie koperkowym 120g | 1, 3, 7, 9 | Brzoskwinia | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Pulpety wieprzowe w sosie koperkowym 120g | 3, 7, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Pulpety wieprzowe w sosie koperkowym 120g | 1, 3, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Medalion z zielonego groszku 90g | 1, 3, 9 | | |
| | | DODATKI | Kasza gryczana 100g Coleslaw 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK | 1, 3, 7, 9 | | |
| Czwartek 19.10.2023 | Krupnik (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9 | STANDARDOWE | Pieczona pałka z kurczaka 90g | 9 | Ciasto Z KRUSZONKĄ (wypiek firmowy) | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Pieczona pałka z kurczaka 90g | 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Pieczona pałka z kurczaka 90g | 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Pulpety z fasoli w sosie koperkowym 120g | 1, 3, 7, 9 | | |
| | | DODATKI | Ryż 100g Brukselka 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK | 1, 3, 7, 9 | | |
| Piątek 20.10.2023 | Pomidorowa z ryżem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9 | STANDARDOWE | Miruna w cieście naleśnikowym 90g | 1, 3, 4, 7, 9 | Jabłko | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Miruna w cieście naleśnikowym 90g | 3, 4, 7, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Miruna w cieście naleśnikowym 90g | 1, 3, 4, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Brokuły w cieście naleśnikowym 90g | 1, 3, 7, 9 | | |
| | | DODATKI | Puree ziemniaczane 100g Surówka z kiszzonej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK | 1, 3, 7, 9 | | |

CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO:

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 i do chrupania w formie słupków (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam); pasty do smarowania pieczywa na bazie twarogu; dżem/konfitura owocowa; mleko UHT krowie i mleko roślinne (ryżowe, sojowe lub migdałowe); płatki śniadaniowe zbożowe i kukurydziane bezglutenowe; herbata z cytryną; kakao z mlekiem lub mlekiem roślinnym; owoce sezonowe; jogurt naturalny; każdego dnia co najmniej jeden dodatek ciepły – parówka drobiowo-cielęca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznicza lub omelet lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

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 23.10.2023 | Kalafiorowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9 | STANDARDOWE | Spaghetti carbonara 240g | 1, 7, 9 | Słupki warzywne do chrupania | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Spaghetti carbonara 240g | 7, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Spaghetti z sosem bolońskim 240g | 1, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Spaghetti z sosem neapolitańskim 240g | 1, 7, 9 | | |
| | | DODATKI | Sałata z winegret 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK | 1, 3, 7, 9 | | |
| Wtorek 24.10.2023 | Dyniowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9 | STANDARDOWE | Kotlet pożarski 100g | 1, 3, 9 | Śliwka | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Kotlet pożarski 100g | 3, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Kotlet pożarski 100g | 1, 3, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Cukinia faszerowana kaszą i serem feta 120g | 1, 7, 9 | | |
| | | DODATKI | Puree ziemniaczane 100g Surówka z czerwonej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK | 1, 3, 7, 9 | | |
| Środa 25.10.2023 | Barszcz ukraiński (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9 | STANDARDOWE | Gołąbek bez zawijania w sosie pomidorowym 120g | 1, 3, 9 | Sok 100% | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Gołąbek bez zawijania w sosie pomidorowym 120g | 3, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Gołąbek bez zawijania w sosie pomidorowym 120g | 1, 3, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Gołąbek z kaszą w sosie pomidorowym 120g | 1, 3, 7, 9 | | |
| | | DODATKI | Kasza bulgur 100g Surówka z ogórka kiszzonego 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK | 1, 3, 7, 9 | | |
| Czwartek 26.10.2023 | Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9 | STANDARDOWE | Stripsy z kurczaka w panierce kukurydzianej 100g | 1, 3, 9 | Ciasto ZEBRA (wypiek firmowy) | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Stripsy z kurczaka w panierce kukurydzianej 100g | 3, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Stripsy z kurczaka w panierce kukurydzianej 100g | 1, 3, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem 100g | 1, 3, 9 | | |
| | | DODATKI | Puree ziemniaczane 100g Surówka z marchewki i pora 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK | 1, 3, 7, 9 | | |
| Piątek 27.10.2023 | Grochówka (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9 | STANDARDOWE | Pulpety rybne w sosie koperkowo – cytrynowym 120g | 1, 3, 4, 7, 9 | Jabłko | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Pulpety rybne w sosie koperkowo – cytrynowym 120g | 3, 4, 7, 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Pulpety rybne w sosie koperkowo – cytrynowym 120g | 1, 3, 4, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Medalion wielowarzywny 90g | 1, 3, 9 | | |
| | | DODATKI | Puree ziemniaczane 100g Surówka z kiszzonej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK | 1, 3, 7, 9 | | |

CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO:

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 i do chrupania w formie słupków (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam); pasty do smarowania pieczywa na bazie twarogu; dżem/konfitura owocowa; mleko UHT krowie i mleko roślinne (ryżowe, sojowe lub migdałowe); płatki śniadaniowe zbożowe i kukurydziane bezglutenowe; herbata z cytryną; kakao z mlekiem lub mlekiem roślinnym; owoce sezonowe; jogurt naturalny; każdego dnia co najmniej jeden dodatek ciepły – parówka drobiowo-cielęca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznicza lub omeletik lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

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 30.10.2023 | Szczeniowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9 | STANDARDOWE | Kluski leniwe z okrasą z bułeczki 240g | 1, 9 | Morela | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Kluski leniwe z okrasą cynamonową 240g | 9 | | |
| | | BEZMLECZNE | Kopytka z okrasą z bułeczki 240g | 1, 9 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Kluski leniwe z okrasą z bułeczki 240g | 1, 9 | | |
| | | DODATKI | WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK | 1, 3, 7, 9 | | |
| Wtorek 31.10.2023 | Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9 | STANDARDOWE | Gulasz drobiowy z warzywami 120g | 1, 3, 4, 7 | Jabłko | Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) |
| | | ELIMINUJĄCE GLUTEN* | Gulasz drobiowy z warzywami 120g | 3, 4, 7 | | |
| | | BEZMLECZNE | Gulasz drobiowy z warzywami 120g | 1, 3 | | |
| | | WEGETARIAŃSKIE | Placuszki z cukinii 180g | 1, 3, 7 | | |
| | | DODATKI | Ryż 100g Fasolka szparagowa 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK | 1, 3, 7, 9 | | |

CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO:

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 i do chrupania w formie słupków (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam); pasty do smarowania pieczywa na bazie twarogu; dżem/konfitura owocowa; mleko UHT krowie i mleko roślinne (ryżowe, sojowe lub migdałowe); płatki śniadaniowe zbożowe i kukurydziane bezglutenowe; herbata z cytryną; kakao z mlekiem lub mlekiem roślinnym; owoce sezonowe; jogurt naturalny; każdego dnia co najmniej jeden dodatek ciepły – parówka drobiowo-cielęca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznicza lub omelet lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

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