

DATA	ŚNIADANIE II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
Czwartek 01.09.2022	Jogurt naturalny Owoc sezonowy	Botwinkowa 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pieczony udzik z kurczaka	9	Kompot wieloowocowy	Galaretka z owocami Słodka ptysiowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczony udzik z kurczaka	9		
			BEZMLECZNE	Pieczony udzik z kurczaka	9		
			WEGETARIANSKIE	Warzywa pieczone	9		
			DODATKI	Ziemniaki Surówka z marchewki			
Piątek 02.09.2022	Warzywa do chrupania Owoc sezonowy	Żurek 1, 7, 9	STANDARDOWE	Miruna z warzywami w sosie greckim	1, 3, 4, 7, 9	Kompot wieloowocowy	Pizza z szynką i serem (wypiek firmowy) Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna z warzywami w sosie greckim	3, 4, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Miruna z warzywami w sosie greckim	1, 3, 4, 9		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet sojowy w sosie greckim	1, 3, 6, 7, 9		
			DODATKI	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, 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 05.09.2022	Płatki kukurydziane z mlekiem Owoc sezonowy	Z fasolki szparagowej 1, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z sosem bolońskim	1, 3, 7, 9	Kompot wieloowocowy	Grahamka z twarożkiem i rzodkiewką 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 06.09.2022	Jogurt brzoskwiniowy Owoc sezonowy	Ogórkowa 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet pożarski	1, 3, 9	Kompot wieloowocowy	Budyń Chrupki kukurydziane
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet pożarski	3, 9		
			BEZMLECZNE	Kotlet pożarski	1, 3, 9		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet warzywny	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Ziemniaki tłuczone Mizeria	7		
Środa 07.09.2022	Zacierka na mleku Owoc sezonowy	Krupnik 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka		Kompot wieloowocowy	Ciasto orkiszowe (wypiek firmowy) Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka			
			BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka			
			WEGETARIANSKIE	Medalion z zielonego groszku	1, 3, 9		
			DODATKI	Ryż Buraczki			
Czwartek 08.09.2022	Jajko gotowane Owoc sezonowy	Rosół z makaronem 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Schab w sosie pieczeniowym	1, 3, 7	Kompot wieloowocowy	Ciasteczka maślane Woda z mandarynką
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Schab w sosie pieczeniowym	3, 7		
			BEZMLECZNE	Schab w sosie pieczeniowym	1, 3		
			WEGETARIANSKIE	Klopsiki warzywne	1, 3		
			DODATKI	Kasza gryczana Surówka z białej kapusty	1, 7		
Piątek 09.09.2022	Owoce suszone (morela, śliwka, rodzynki, żurawina, daktyle) Owoc sezonowy	Marchewkowa 1, 7, 9	STANDARDOWE	Nuggetsy rybne	1, 3, 4, 7, 9	Kompot wieloowocowy	Sałatka jarzynowa Bułka wieloziarnista Herbata rumiankowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy rybne	3, 4, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Nuggetsy rybne	1, 3, 4, 9		
			WEGETARIANSKIE	Nuggetsy z ciecioriki	1, 3, 7, 9		
			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);

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 powodów techniczno-zaopatrzeniowych.

DATA	ŚNIADANIE II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 12.09.2022	Płatki kukurydziane z mlekiem Owoc sezonowy	Pomidorowa z makaronem 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pierogi z mięsem z okrasą cebulową	1, 3, 9	Kompot wieloowocowy	Chałka z konfiturą owocową Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie z okrasą cebulową	9		
			BEZMLECZNE	Pierogi z mięsem z okrasą cebulową	1, 3, 9		
			WEGETARIANSKIE	Kluski śląskie z okrasą cebulową	9		
			DODATKI	Brokuł			
Wtorek 13.09.2022	Ser biały Owoc sezonowy	Groszkowa 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet mielony	1, 3, 9	Kompot wieloowocowy	Ciasto marchewkowe (wypiek firmowy) Kawa inka
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony	3, 9		
			BEZMLECZNE	Kotlet mielony	1, 3, 9		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet warzywny	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Ziemniaki tłuczone Surówka z białą rzodkwią			
Środa 14.09.2022	Płatki owsiane na mleku Owoc sezonowy	Szczawiowa 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz wieprzowy z warzywami	1, 9	Kompot wieloowocowy	Tortilla z mięsem Herbata rumiankowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wieprzowy z warzywami	9		
			BEZMLECZNE	Gulasz wieprzowy z warzywami	1, 9		
			WEGETARIANSKIE	Gulasz warzywny	1, 9		
			DODATKI	Kasza pęczak	1		
Czwartek 15.09.2022	Placki śniadaniowe Owoc sezonowy	Zacierkowa 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Klops drobiowy w sosie	1, 3, 7	Kompot wieloowocowy	Jogurt z granolą Woda z pomarańczą
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Klops drobiowy w sosie	3, 7		
			BEZMLECZNE	Klops drobiowy w sosie	1, 3		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet z soczewicy w sosie	1, 3		
			DODATKI	Ryż Surówka z kapusty			
Piątek 16.09.2022	Jajko gotowane Owoc sezonowy	Kalafiorowa 1, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron ze szpinakiem i śmietaną	1, 7, 9	Kompot wieloowocowy	Pizza z szynką i serem (wypiek firmowy) Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron ze szpinakiem	9		
			BEZMLECZNE	Makaron ze szpinakiem	1, 9		
			WEGETARIANSKIE	Makaron ze szpinakiem i śmietaną	1, 9		
			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);

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 powodów techniczno-zaopatrzeniowych.

DATA	ŚNIADANIE II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 19.09.2022	Płatki kukurydziane z mlekiem Owoc sezonowy	Barszcz ukraiński 1, 7, 9	STANDARDOWE	Ryż z jogurtem waniliowym i jabłkiem	7	Kompot wieloowocowy	Kiełbaski z szynki Kajzerka Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Ryż z jogurtem waniliowym i jabłkiem	7		
			BEZMLECZNE	Ryż z jabłkiem			
			WEGETARIAŃSKIE	Ryż z jogurtem waniliowym i jabłkiem	7		
			DODATKI				
Wtorek 20.09.2022	Jogurt wiśniowy Owoc sezonowy	Fasolkowa 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy	1, 3	Kompot wieloowocowy	Kisiel wiśniowy (wypiek firmowy) Wafle ryżowe
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy	3		
			BEZMLECZNE	Kotlet schabowy	1, 3		
			WEGETARIAŃSKIE	Cukinia panierowana	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Ziemniaki tłuczone Ogórek zielony			
Środa 21.09.2022	Płatki jęczmienne na mleku Owoc sezonowy	Kapuśniak 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z kurczakiem i warzywami	1, 3, 9	Kompot wieloowocowy	Rogalik maślany Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z kurczakiem i warzywami	3, 9		
			BEZMLECZNE	Makaron z kurczakiem i warzywami	1, 3, 9		
			WEGETARIAŃSKIE	Makaron z warzywami	1, 3, 9		
			DODATKI				
Czwartek 22.09.2022	Jajko gotowane Owoc sezonowy	Koperkowa 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pulpety w sosie pomidorowym	1, 3, 7	Kompot wieloowocowy	Mus z kaszy manny z polewą malinową
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpety w sosie pomidorowym	3, 7		
			BEZMLECZNE	Pulpety w sosie pomidorowym	1, 3		
			WEGETARIAŃSKIE	Pulpety warzywne w sosie pomidorowym	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Kasza jęczmienna Fasolka szparagowa	1		
Piątek 23.09.2022	Drożdżówka z dżemem Owoc sezonowy	Brokułowa 1, 7, 9	STANDARDOWE	Miruna w panierce ziołowej	1, 3, 4, 7	Kompot wieloowocowy	Kanapki z pasztetem z żurawiną Woda z grejpfrutem
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna w panierce ziołowej	3, 4, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Miruna w panierce ziołowej	1, 3, 4, 9		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet brokułowy	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Ziemniaki Surówka z kiszanej 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 26.09.2022	Płatki kukurydziane z mlekiem Owoc sezonowy	Krupnik 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kopytka z okrasą szynkową	1, 3, 9	Kompot wieloowocowy	Kanapki z mięsem pieczonym Sos pomidorowy Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski z okrasą szynkową			
			BEZMLECZNE	Kluski z okrasą szynkową			
			WEGETARIAŃSKIE	Kopytka z okrasą cebulową	1, 3, 9		
			DODATKI	Bukiet warzyw			
Wtorek 27.09.2022	Jogurt naturalny Owoc sezonowy	Paprykowa 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet z piersi kurczaka w panierce kukurydzianej	1, 3	Kompot wieloowocowy	Croissant Kakao
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet z piersi kurczaka w panierce kukurydzianej	3		
			BEZMLECZNE	Kotlet z piersi kurczaka w panierce kukurydzianej	1, 3		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet warzywny	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Ziemniaki tłuczone Surówka z marchewki	1, 3, 7, 9		
Środa 28.09.2022	Płatki ryżowe na mleku Owoc sezonowy	Barszcz biały 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gołąbek w sosie pomidorowym	1, 3, 9	Kompot wieloowocowy	Kanapki z pastą rybną/szynkową/warzywną Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gołąbek w sosie pomidorowym	3, 9		
			BEZMLECZNE	Gołąbek w sosie pomidorowym	1, 3, 9		
			WEGETARIAŃSKIE	Gołąbek warzywny w sosie pomidorowym	1, 3, 9		
			DODATKI	Ryż Surówka z ogórka kiszzonego			
Czwartek 29.09.2022	Jajko gotowane Owoc sezonowy	Jarzynowa 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Świderki z musem owocowym	1, 3, 7	Kompot wieloowocowy	Mus z kaszy manny z bananem
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Świderki z musem owocowym	3, 7		
			BEZMLECZNE	Świderki z musem owocowym	1, 3		
			WEGETARIAŃSKIE	Świderki z musem owocowym	1, 3, 7		
			DODATKI				
Piątek 30.09.2022	Owoce suszone (morela, śliwka, rodzynki, żurawina, daktyl) Owoc sezonowy	Pomidorowa 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem	1, 3, 9	Kompot wieloowocowy	Pizza z szynką i serem (wypiek firmowy) Herbata rumiankowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem	3, 9		
			BEZMLECZNE	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem	1, 3, 9		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem	1, 3, 9		
			DODATKI	Kuskus Marchew gotowana na parze	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);

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 powodów techniczno-zaopatrzeniowych.