

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 03.02.2025	Stół szwedzki Płatki kukurydziane Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbat II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Brokułowa 7,9 (rekomendowana porcja – 200g)	STANDARDOWE	Makaron z sosem bolońskim 150g	1,9	Kompot wieloowocowy	Parówka drobiowa Chleb pszenno-żytni Sos pomidorowy 1,7 Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z sosem bolońskim 150g			
			BEZMLECZNE	Makaron z sosem bolońskim 150g	1,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Makaron z sosem napoli 150g	1,9		
			DODATKI				
Wtorek 04.02.2025	Stół szwedzki Ser biały Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbat II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Dyniowa 7,9 (rekomendowana porcja – 200g)	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka 80g	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Kisiel owocowy Chrupki kukurydziane
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka 80g	3		
			BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka 80g	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet brokułowy 60g	1,3,7		
			DODATKI	Ryż 80g Bukiet warzyw 50g			
Środa 05.02.2025	Stół szwedzki Płatki owsiane na mleku Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbat II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Barszcz czerwony 7,9 (rekomendowana porcja – 200g)	STANDARDOWE	Naleśniki z jabłkiem 150g	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Ślimaczek z ciasta francuskiego z szynką i serem
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki bezglutenowe z jabłkiem 150g	3		
			BEZMLECZNE	Naleśniki z jabłkiem 150g	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z jabłkiem 150g	1,3,7		
			DODATKI				
Czwartek 06.02.2025	Stół szwedzki Jajko gotowane Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbat II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Kalafiorowa 7,9 (rekomendowana porcja – 200g)	STANDARDOWE	Kotlet mielony wieprzowy 60g	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Ciasto orkiszowe Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony wieprzowy 60g	3		
			BEZMLECZNE	Kotlet mielony wieprzowy 60g	1,7		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet z ciecierzycy i kaszy 60g	1,3,7		
			DODATKI	Kuskus 80g Buraczki 50g			
Piątek 07.02.2025	Stół szwedzki Suszone owoce Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbat II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Pomidorowa z makaronem 7,9 (rekomendowana porcja – 200g)	STANDARDOWE	Paluszki rybne z mintaja 60g	1,4	Kompot wieloowocowy	Bułka pszenna 1 Twarożek waniliowy z owocami 7 Woda z pomarańczą
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z mintaja w chrupiącej bezglutenowej panierce 60g	4		
			BEZMLECZNE	Paluszki rybne z mintaja 60g	1,4		
			WEGETARIAŃSKIE	Placuszki marchewkowe z dipem ziołowym 90g	1,3,7		
			DODATKI	Ziemniaki 80g Surówka z kiszanej kapusty 50g			

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	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 10.02.2025	Stół szwedzki Płatki kukurydziane Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbat II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Barszcz biały 7,9 (rekomendowana porcja – 200g)	STANDARDOWE	Pierogi z mięsem 150g	1,7	Kompot wieloowocowy	Babka drożdżowa Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie z okrasą szynkową 150g			
			BEZMLECZNE	Pierogi z mięsem 150g	1		
			WEGETARIAŃSKIE	Kluski śląskie z okrasą cebulową 150g	1,7		
			DODATKI	Brokuł 50g			
Wtorek 11.02.2025	Stół szwedzki Ser biały Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbat II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Krem marchewkowy 7,9 (rekomendowana porcja – 200g)	STANDARDOWE	Ryż z jabłkiem 150g		Kompot wieloowocowy	Kanapki z szynką, serem i warzywami Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Ryż z jabłkiem 150g			
			BEZMLECZNE	Ryż z jabłkiem 150g			
			WEGETARIAŃSKIE	Ryż z jabłkiem 150g			
			DODATKI				
Środa 12.02.2025	Stół szwedzki Płatki jęczmienne Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbat II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Ryżanka 7,9 (rekomendowana porcja – 200g)	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 60g	1, 3, 7	Kompot wieloowocowy	Budyń Andruty
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 60g	3		
			BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 60g	1, 3		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet warzywny 60g	1, 3, 7		
			DODATKI	Ziemniaki Surówka z kapusty pekińskiej			
Czwartek 13.02.2025	Stół szwedzki Jajko gotowane Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbat II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Szczawiowa 7,9 (rekomendowana porcja – 200g)	STANDARDOWE	Makaron z indykiem i warzywami 150g	1,9	Kompot wieloowocowy	Tortilla z pastą szynkową i warzywami Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z indykiem i warzywami 150g	9		
			BEZMLECZNE	Makaron z indykiem i warzywami 150g	1,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Makaron z warzywami 150g	1,9		
			DODATKI				
Piątek 14.02.2025	Stół szwedzki Pasta serowa Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbat II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Wiejska z kaszą jaglaną 7,9 (rekomendowana porcja – 200g)	STANDARDOWE	Filet z miruny w chrupiącej panierce 60g	1,3,4	Kompot wieloowocowy	Chałka Kakao naturalne
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z miruny 60g	3,4		
			BEZMLECZNE	Filet z miruny w chrupiącej panierce 60g	1,3,4		
			WEGETARIAŃSKIE	Medalion z selera 60g	6		
			DODATKI	Ziemniaki 80g Surówka wielowarzywna 50g			

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	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 17.02.2025	Stół szwedzki Płatki kukurydziane Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbat	Pomidorowa z ryżem (rekomendowana porcja – 200g) 7,9	STANDARDOWE	Makaron z truskawkami 150g	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Kiełbaski z szynki Pieczywo Sos pomidorowy 1, 7 Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z truskawkami 150g	3		
			BEZMLECZNE	Makaron z truskawkami 150g	1,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Makaron z truskawkami 150g	1,7,9		
			DODATKI				
Wtorek 18.02.2025	Stół szwedzki Twarożek Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbat	Krupnik z kaszą jęczmienną (rekomendowana porcja – 200g) 1,9	STANDARDOWE	Stripsy z kurczaka w stylu Kentucky 60g	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Kisiel owocowy Chrupki kukurydziane
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Stripsy z kurczaka w bezglutenowej panierce 60g	3		
			BEZMLECZNE	Stripsy z kurczaka w stylu Kentucky 60g	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Placki warzywne z dipem 90g	1,3,7		
			DODATKI	Ziemniaki 80g Surówka z tartej marchewki 50g			
Środa 19.02.2025	Stół szwedzki Płatki górskie na mleku Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbat	Jarzynowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 200g) 7,9	STANDARDOWE	Makaron z sosem bolognese 150g	1,7, 9	Kompot wieloowocowy	Ciasto piaskowe 1,3,7 50g Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z sosem bolognese 150g	9		
			BEZMLECZNE	Makaron z sosem bolognese 150g	1, 9		
			WEGETARIAŃSKIE	Makaron z sosem neapolitańskim 150g	1, 7, 9		
			DODATKI				
Czwartek 20.02.2025	Stół szwedzki Jajko Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbat	Zupa paprykowa (rekomendowana porcja – 200g) 1,9	STANDARDOWE	Kotlet mielony wieprzowy 60g	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Biszkopty 1,3,7 Jogurt naturalny
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony wieprzowy 60g	3		
			BEZMLECZNE	Kotlet mielony wieprzowy 60g	1,7		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet z ciecierzycy i kaszy 60g	1,3,7		
			DODATKI	Kuskus Surówka z ogórki kiszzonego 50g			
Piątek 21.02.2025	Stół szwedzki Chałka Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbat	Ogórkowa (rekomendowana porcja – 200g) 7,9	STANDARDOWE	Panierowany filec z miruny 60g	1,3,4	Kompot wieloowocowy	Kajzerka z pasztetem domowym i ogórkiem 1,7 Woda z pomarańczą
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filec z miruny w bezglutenowej panierce 60g	3,4		
			BEZMLECZNE	Panierowany filec z miruny 60g	1,3,4		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet warzywny 150g	7		
			DODATKI	Puree ziemniaczane 80g Surówka z czerwonej kapusty 50g			

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	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 24.02.2025	Stół szwedzki Płatki kukurydziane Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbat II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Żurek (rekomendowana porcja – 200g) 1,3,7,9	STANDARDOWE	Pierogi ruskie z cebulką 150g	1,7	Kompot wieloowocowy	Kajzerka z szynką drobiową i warzywami 1,7 Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie z cebulką 150g	6		
			BEZMLECZNE	Kluski śląskie z cebulką 150g	6		
			WEGETARIAŃSKIE	Pierogi ruskie z cebulką 150g	1,7		
			DODATKI	Surówka z białej kapusty 50g			
Wtorek 25.02.2025	Stół szwedzki Ser biały Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbat II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Barszcz czerwony (rekomendowana porcja – 200g) 7,9	STANDARDOWE	Tradycyjny kotlet schabowy 60g	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Galaretka owocowa Chrupki kukurydziane
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Tradycyjny kotlet schabowy 60g	3		
			BEZMLECZNE	Tradycyjny kotlet schabowy 60g	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet serowy panierowany 60g	1,3,7		
			DODATKI	Puree ziemniaczane 80g Bukiet warzyw na parze 50g			
Środa 26.02.2025	Stół szwedzki Kaszka kukurydziana na mleku Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbat II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Kalafiorowa (rekomendowana porcja – 200g) 7,9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka 60g		Kompot wieloowocowy	Tortilla z pastą szynkową i warzywami Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka 60g			
			BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka 60g			
			WEGETARIAŃSKIE	Zapiekane warzywa pod beszamelem 90g	1,3,7		
			DODATKI	Kasza kuskus 80g Surówka z kapusty pekińskiej 50g	1		
Czwartek 27.02.2025	Stół szwedzki Jajko gotowane Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbat II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 200g) 1,9	STANDARDOWE	Pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym 90g	1,3,7,9	Kompot wieloowocowy	Pączek Herbata
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym 90g	3,9		
			BEZMLECZNE	Pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym 90g	1,3,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlecik warzywny w sosie pomidorowym 90g	1,3,7,9		
			DODATKI	Ryż biały 80g Marchew mini na parze 50g			
Piątek 28.02.2025	Stół szwedzki Pasta rybna Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbat II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Zupa pomidorowa (rekomendowana porcja – 200g) 4,9	STANDARDOWE	Kluski na parze z truskawkami 150g	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Chleb pszeno-żytni z żółtym serem i warzywami 1,7 Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski na parze z truskawkami 150g	3		
			BEZMLECZNE	Kluski na parze z truskawkami 150g	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Kluski na parze z truskawkami 150g	1,3,7		
			DODATKI				

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 w pozostałych posiłkach 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