

DATA	ŚNIADANIE II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
Czwartek 01.08.2024	Placuszki orkiszowe Owoc sezonowy	Krupnik 1,9	STANDARDOWE	Potrawka z kurczaka w sosie curry z warzywami	1,9	Kompot wielooowocowy	Chałka z masłem Herbata rumiankowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Potrawka z kurczaka w sosie curry z warzywami	9		
			BEZMLECZNE	Potrawka z kurczaka w sosie curry z warzywami	1,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Potrawka warzywna z dynią w curry	1,9		
			DODATKI	Kasza bulgur	4		
Piątek 02.08.2024	Jajko gotowane Owoc sezonowy	Kalafiorowa 1,7,9	STANDARDOWE	Filet z miruny	1,3,4	Kompot wielooowocowy	Kajzerka z serem żółtym Sos pomidorowy Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z miruny	3,4		
			BEZMLECZNE	Filet z miruny	1,3,4		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet brokułowy	1,3,9		
			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 05.08.2024	Płatki kukurydziane z mlekiem Owoce suszone	Krem warzywny 9	STANDARDOWE	Pierogi z truskawkami	1	Kompot wieloowocowy	Kanapki z mięsem pieczonym Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z truskawkami			
			BEZMLECZNE	Pierogi z truskawkami	1		
			WEGETARIAŃSKIE	Pierogi z truskawkami	1		
			DODATKI	Jogurt naturalny	7		
Wtorek 06.08.2024	Twarożek Owoc sezonowy	Koperkowa 1,7,9	STANDARDOWE	Kotlet pożarski	1,3	Kompot wieloowocowy	Drożdżówka z serem Rumianek
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet pożarski	3		
			BEZMLECZNE	Kotlet pożarski	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet warzywny	1,3,9		
			DODATKI	Ziemniaki Marchew gotowana			
Środa 07.08.2024	Owsianka z żurawiną Owoc sezonowy	Kalafiorowa 1,7,9	STANDARDOWE	Szynka w sosie pieczeniowym	1,9	Kompot wieloowocowy	Kanapki z jajkiem i pomidorem Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Szynka w sosie pieczeniowym	9		
			BEZMLECZNE	Szynka w sosie pieczeniowym	1,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet z ciecierzycy	1,9		
			DODATKI	Kasza jęczmienna Surówka z białej kapusty			
Czwartek 08.08.2024	Jajko gotowane Owoc sezonowy	Barszcz czerwony 1,7,9	STANDARDOWE	Gulasz drobiowy z warzywami	1,9	Kompot wieloowocowy	Tartaletka z owocami
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz drobiowy z warzywami	9		
			BEZMLECZNE	Gulasz drobiowy z warzywami	1,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Gulasz warzywny	1,9		
			DODATKI	Kuskus	1,7		
Piątek 09.08.2024	Chąłka Owoc sezonowy	Zacierkowa 1,9	STANDARDOWE	Filet z miruny	1,3,4	Kompot wieloowocowy	Pizza z szynką i serem Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z miruny	3,4		
			BEZMLECZNE	Filet z miruny	1,3,4		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet brokułowy	1,3,9		
			DODATKI	Ziemniaki Surówka z czerwonej 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 12.08.2024	Płatki kukurydziane na mleku Owoc sezonowy	Pomidorowa 1,7,9	STANDARDOWE	Makaron z jagodami	1,7	Kompot wielooowocowy	Grahamka z twarogiem i z rzodkiewką Woda z pomarańczą
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z jagodami			
			BEZMLECZNE	Makaron z jagodami	1		
			WEGETARIANSKIE	Makaron z jagodami	1,7		
			DODATKI				
Wtorek 13.08.2024	Jogurt naturalny Owoc sezonowy	Brokułowa 1,7,9	STANDARDOWE	Gołąbek bez zawijania w sosie pomidorowym	1,3,9	Kompot wielooowocowy	Budyń waniliowy Andruty
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gołąbek bez zawijania w sosie pomidorowym	3,9		
			BEZMLECZNE	Gołąbek bez zawijania w sosie pomidorowym	1,3,9		
			WEGETARIANSKIE	Gołąbek bez zawijania w sosie pomidorowym	1,3,9		
			DODATKI	Ryż Surówka wielowarzywna			
Środa 14.08.2024	Płatki jaglane na mleku z cynamonem Owoc sezonowy	Barszcz biały 1,9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy	1,3	Kompot wielooowocowy	Ciasto orkiszowe Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy	3		
			BEZMLECZNE	Kotlet schabowy	1,3		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet warzywny	1,3,9		
			DODATKI	Ziemniaki Marchewka z groszkiem			

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 19.08.2024	Płatki kukurydziane z mlekiem Owoc sezonowy	Ogórkowa 1,7,9	STANDARDOWE	Spaghetti napoli	1,9	Kompot wieloowocowy	Kanapki z pasztetem ze śliwkami Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Spaghetti napoli	9		
			BEZMLECZNE	Spaghetti napoli	1,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti napoli	1,9		
			DODATKI				
Wtorek 20.08.2024	Ser biały Owoc sezonowy	Rosół z makaronem 1,9	STANDARDOWE	Pulpet drobiowy w sosie paprykowym	1,3	Kompot wieloowocowy	Mus z kaszy manny z malinami
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpet drobiowy w sosie paprykowym	3		
			BEZMLECZNE	Pulpet drobiowy w sosie paprykowym	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Pulpet warzywny w sosie paprykowym	1,3,9		
			DODATKI	Kasza kuskus Surówka z młodej kapusty	1		
Środa 21.08.2024	Płatki jęczmienne na mleku Owoc sezonowy	Kapuśniak 1,9	STANDARDOWE	Gulasz wieprzowy z warzywami	1,9	Kompot wieloowocowy	Croissant Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wieprzowy z warzywami	9		
			BEZMLECZNE	Gulasz wieprzowy z warzywami	1,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Gulasz warzywny	1,9		
			DODATKI	Kasza pęczak	1		
Czwartek 22.08.2024	Jajko gotowane Owoc sezonowy	Ryżanka 1,9	STANDARDOWE	Panierowany filec z kurczaka	1,3	Kompot wieloowocowy	Kanapki z pastą warzywno-twarożkową Herbata ziołowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Panierowany filec z kurczaka	3		
			BEZMLECZNE	Panierowany filec z kurczaka	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Wege leczo	1,9		
			DODATKI	Ziemniaki Surówka z kapusty pekińskiej			
Piątek 23.08.2024	Drożdżówka Owoc sezonowy	Barszcz ukraiński 1,7,9	STANDARDOWE	Filec z miruny	1,3,4	Kompot wieloowocowy	Ryż z jabłkiem
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filec z miruny	3,4		
			BEZMLECZNE	Filec z miruny	1,3,4		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet szpinakowy	1,3,9		
			DODATKI	Ziemniaki Surówka z marchewki			

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, filec); 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 26.08.2024	Płatki kukurydziane z mlekiem Owoce suszone	Krupnik 1,9	STANDARDOWE	Makaron z polewą jogurtowo-owocową	1,7	Kompot wieloowocowy	Kiełbaska z szynki Bułka wieloziarnista Sos pomidorowy Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z polewą owocową			
			BEZMLECZNE	Makaron z polewą owocową	1		
			WEGETARIANSKIE	Makaron z polewą jogurtowo-owocową	1,7		
			DODATKI				
Wtorek 27.08.2024	Twarożek Owoc sezonowy	Szczawiowa 1,7,9	STANDARDOWE	Kotlet mielony	1,3	Kompot wieloowocowy	Chałka z konfiturą owocową Kakao
			GLUTEN*	Kotlet mielony	3		
			BEZMLECZNE	Kotlet mielony	1,3		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet marchewkowy	1,3,9		
			DODATKI	Ziemniaki Buraczki			
Środa 28.08.2024	Placuszki z szynką Owoc sezonowy	Pomidorowa 1,7,9	STANDARDOWE	Leczo warzywne	1,9	Kompot wieloowocowy	Sałatka makaronowa Rumianek
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Leczo warzywne	9		
			BEZMLECZNE	Leczo warzywne	1,9		
			WEGETARIANSKIE	Leczo warzywne	1,9		
			DODATKI	Kasza bulgur	1		
Czwartek 29.08.2024	Kasza manna z rodzynkami i wanilią Owoc sezonowy	Minestrone 1,9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka		Kompot wieloowocowy	Kisiel Wafle kukurydziane
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka			
			BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka			
			WEGETARIANSKIE	Zapiekanka warzywna			
			DODATKI	Ryż Brukselka			
Piątek 30.08.2024	Jogurt naturalny Owoc sezonowy	Żurek 1,9	STANDARDOWE	Filet z miruny	1,3,4	Kompot wieloowocowy	Pizza z szynką i serem Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z miruny	3,4		
			BEZMLECZNE	Filet z miruny	1,3,4		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet szpinakowy	1,7,9		
			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