

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 03.03.2025	Stół szwedzki Płatki kukurydziane z mlekiem Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbat II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Krupnik z kaszą jęczmienną (rekomendowana porcja – 200g) 1,9	STANDARDOWE	Kluski leniwe 150g	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Kanapki z szynką, żółtym serem i sosem pomidorowym 1,7 Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie 150g	3		
			BEZMLECZNE	Kluski śląskie 150g	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Kluski leniwe 150g	1,3,7		
			DODATKI	Marchew gotowana 50g			
Wtorek 04.03.2025	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	Jarzynowa (rekomendowana porcja – 200g) 7,9	STANDARDOWE	Kotlet mielony wieprzowy 60g	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Jogurt naturalny 1 z musli
			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	Ziemniaki 80g Buraczki 50g			
Środa 05.03.2025	Stół szwedzki Płatki górskie na mleku Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbat II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Barszcz ukraiński (rekomendowana porcja – 200g) 7,9	STANDARDOWE	Placki marchewkowo-ziemniaczane 150g	1,6,9	Kompot wieloowocowy	Mini pizzerinka Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Placki marchewkowo-ziemniaczane 150g	6,9		
			BEZMLECZNE	Placki marchewkowo-ziemniaczane 150g	1,6,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Placki marchewkowo-ziemniaczane 150g	1,6,9		
			DODATKI				
Czwartek 06.03.2025	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	Brokułowa (rekomendowana porcja – 200g) 1,9	STANDARDOWE	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananase 90g	1,9	Kompot wieloowocowy	Ciasto orkiszowe Herbata owocowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananase 90g	9		
			BEZMLECZNE	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananase 90g	1,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Tofu w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananase 90g	1,9		
			DODATKI	Ryż 80g			
Piątek 07.03.2025	Stół szwedzki Kiełbaski z szynki 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 (rekomendowana porcja – 200g) 7,9	STANDARDOWE	Paluszki rybne z mintaja 60g	1,4	Kompot wieloowocowy	Bułka paryska Twarożek waniliowy 7 Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z mintaja w chrupiącej bezglutenowej panierce 60g	3,4		
			BEZMLECZNE	Paluszki rybne z mintaja 60g	1,4		
			WEGETARIAŃSKIE	Placuszki marchewkowe z dipem ziołowym 90g	1,3,7		
			DODATKI	Ziemniaki 80g Surówka z kiszzonej 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/uwulnieniem w zakresie glutenu.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistyczno – zaopatrzeniowych

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 10.03.2025	Stół szwedzki Płatki kukurydziane z mlekiem Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbata II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Ogórkowa (rekomendowana porcja – 200g) 7,9	STANDARDOWE	Pyzy z mięsem z cebulką 150g	1,6	Kompot wieloowocowy	Wafle ryżowe z konfiturą owocową
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pyzy z mięsem z cebulką 150g	6		
			BEZMLECZNE	Pyzy z mięsem z cebulką 150g	1,6		
			WEGETARIAŃSKIE	Pierogi ruskie z cebulką 150g	1,3,7		
			DODATKI	Kalafior 50g			
Wtorek 11.03.2025	Stół szwedzki Ser biały Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbata II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Koperkowa z makaronem (rekomendowana porcja – 200g) 1,7,9	STANDARDOWE	Gyros drobiowy z marchewką i groszkiem 90g	1,7	Kompot wieloowocowy	Galaretka wiśniowa Chrupki kukurydziane
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gyros drobiowy z marchewką i groszkiem 90g			
			BEZMLECZNE	Gyros drobiowy z marchewką i groszkiem 90g	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Tofu z dipem jogurtowo-czosnkowym 90g	1,6,7		
			DODATKI	Żółty ryż z kurkumą 80g			
Środa 12.03.2025	Stół szwedzki Płatki jęczmienne na mleku Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbata II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Kapuśniak z kiszonej kapusty (rekomendowana porcja – 200g) 9	STANDARDOWE	Naleśniki z konfiturą owocową 150g	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Kanapki z pasztetem domowym i ogórkiem 1,3,7 Woda z pomarańczą
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z konfiturą owocową 150g	3		
			BEZMLECZNE	Naleśniki z konfiturą owocową 150g	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z konfiturą owocową 150g	1,3,7		
			DODATKI				
Czwartek 13.03.2025	Stół szwedzki Jajko gotowane Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbata II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Zacierkowa (rekomendowana porcja – 200g) 1,9	STANDARDOWE	Gołąbki wp. bez zawijania w sosie pomidorowym 90g	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Mini muffinki 1,3,7 Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gołąbki wp. bez zawijania w sosie pomidorowym 90g	3		
			BEZMLECZNE	Gołąbki wp. bez zawijania w sosie pomidorowym 90g	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Gołąbek warzywny w sosie pomidorowym 90g	1,3,7		
			DODATKI	Puree ziemniaczane 80g Surówka wielowarzywna 50g			
Piątek 14.03.2025	Stół szwedzki Chałka Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbata II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Buraczkowa (rekomendowana porcja – 200g) 7,9	STANDARDOWE	Makaron w kremowym sosie z brokułem 150g	1,4,7	Kompot wieloowocowy	Kanapki z pastą rybną ze szczypiorkiem Herbata owocowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z brokułami 150g	4		
			BEZMLECZNE	Makaron z brokułami 150g	1,4		
			WEGETARIAŃSKIE	Makaron w kremowym sosie z brokułem 150g	1,3,7,9		
			DODATKI				

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

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 17.03.2025	Stół szwedzki Płatki kukurydziane z mlekiem Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbata II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Krupnik z kaszą jęczmienną (rekomendowana porcja – 200g) 1,9	STANDARDOWE	Pierogi z serem 150g	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Parówka drobiowa Pieczywo Sos pomidorowy Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Knedle z morelą 150g			
			BEZMLECZNE	Knedle z morelą 150g	1		
			WEGETARIAŃSKIE	Pierogi z serem 150g	1,3,7		
			DODATKI	Surówka z marchewki			
Wtorek 18.03.2025	Stół szwedzki Ser biały Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbata II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Kalafiorowa (rekomendowana porcja – 200g) 7,9	STANDARDOWE	Spaghetti z sosem bolognese 150g	1,7,9	Kompot wieloowocowy	Kasza manna z musem malinowym
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z sosem bolognese 150g	9		
			BEZMLECZNE	Spaghetti z sosem bolognese 150g	1,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti z sosem neapolitańskim 150g	1,7,9		
			DODATKI				
Środa 19.03.2025	Stół szwedzki Płatki owsiane na mleku Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbata II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 200g) 1,9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka 60g		Kompot wieloowocowy	Jogurt naturalny z granolą
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka 60g			
			BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka 60g			
			WEGETARIAŃSKIE	Zapiekane warzywa pod beszamelem 90g	1,3,7		
			DODATKI	Kasza jęczmienna 80g Surówka z czerwonej kapusty 50g	1		
Czwartek 20.03.2025	Stół szwedzki Pasta jajeczna Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbata II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Krem z białych warzyw (rekomendowana porcja – 200g) 1,7,9	STANDARDOWE	Gulasz z warzywami 90g	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Wafle ryżowe z kremem czekoladowym
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz z warzywami 90g	3		
			BEZMLECZNE	Gulasz z warzywami 90g	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Gulasz warzywny 90g	1,3,7		
			DODATKI	Kasza gryczana 80g			
Piątek 21.03.2025	Stół szwedzki Babka drożdżowa Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbata II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Pomidorowa z ryżem (rekomendowana porcja – 200g) 7,9	STANDARDOWE	Filet z miruny w chrupiącej panierce 60g	1,3,4	Kompot wieloowocowy	Budyń Herbatniki
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z miruny w bezglutenowej panierce 60g	3,4		
			BEZMLECZNE	Filet z miruny w chrupiącej panierce 60g	1,3,4		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet warzywny 150g	7		
			DODATKI	Ziemniaki 80g Bukiet warzyw na parze 50g			

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

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 24.03.2025	Stół szwedzki Płatki kukurydziane z mlekiem Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbata II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Groszkowa (rekomendowana porcja – 200g) 9	STANDARDOWE	Makaron z truskawkami i jogurtem 150g	1,7	Kompot wieloowocowy	Kanapki z pasztetem żurawinowym Woda z pomarańczą
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z truskawkami 150g			
			BEZMLECZNE	Makaron z truskawkami 150g	1		
			WEGETARIAŃSKIE	Makaron z truskawkami i jogurtem 150g	1,7		
			DODATKI				
Wtorek 25.03.2025	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	Paprykowa (rekomendowana porcja – 200g) 1,9	STANDARDOWE	Stripsy z kurczaka w panierce kukurydzianej 60g	1, 3, 7	Kompot wieloowocowy	Drożdżówka z owocami 1,3
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Stripsy z kurczaka w panierce kukurydzianej 60g	3		
			BEZMLECZNE	Stripsy z kurczaka w panierce kukurydzianej 60g	1, 3		
			WEGETARIAŃSKIE	Zielony kotlet brokułowy 60g	1, 3, 7		
			DODATKI	Ziemniaki 80g Marchew mini na parze 50g			
Środa 26.03.2025	Stół szwedzki Makaron na mleku Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbata II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Barszcz ukraiński (rekomendowana porcja – 200g) 7,9	STANDARDOWE	Klopsiki drobiowe w sosie śmietanowo – koperkowym 90g	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Ryż z jabłkiem i cynamonem
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Klopsiki drobiowe w sosie koperkowym 90g	3		
			BEZMLECZNE	Klopsiki drobiowe w sosie koperkowym 90g	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Klopsiki warzywne w sosie śmietanowo – koperkowym 90g	1,3,7		
			DODATKI	Kasza kuskus 80g Surówka z białej kapusty 50g	1		
Czwartek 27.03.2025	Stół szwedzki Jajko gotowane Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbata II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Kapuśniak z kiszzonej kapusty (rekomendowana porcja – 200g) 9	STANDARDOWE	Chili con carne z czerwoną fasolą 90g	7	Kompot wieloowocowy	Ciasto piaskowe 1,3,7 Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Chili con carne z czerwoną fasolą 90g			
			BEZMLECZNE	Chili con carne z czerwoną fasolą 90g			
			WEGETARIAŃSKIE	Chili sin carne z czerwoną fasolą 90g	7		
			DODATKI	Ryż biały 80g			
Piątek 28.03.2025	Stół szwedzki Chałka Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbata II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Koperkowa z makaronem (rekomendowana porcja – 200g) 1,7,9	STANDARDOWE	Paluszki rybne z mintaja 60g	1,4	Kompot wieloowocowy	Tortilla Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z mintaja w chrupiącej bezglutenowej panierce 60g	3,4		
			BEZMLECZNE	Paluszki rybne z mintaja 60g	1,4		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet wege 150g	7		
			DODATKI	Ziemniaki 80g Surówka z kiszzonej 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 31.03.2025	Stół szwedzki Płatki kukurydziane z mlekiem Mix m.in.: Pieczywa (pszenne, żytnie, bezglutenowe) 1 , masła 7 / margaryny, wędlin (wieprzowe, drobiowe), serów 7 , warzyw, herbata II ŚNIADANIE - Owoc sezonowy	Ogórkowa <small>(rekomendowana porcja – 200g)</small> 9	STANDARDOWE	Knedle z owocami 150g	1;7	Kompot wielooowocowy	Parówki Pieczywo Sos pomidorowy Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie na słodko z owocami 210g	6		
			BEZMLECZNE	Knedle z owocami 150g	1		
			WEGETARIAŃSKIE	Knedle z owocami 150g	1;7		
			DODATKI	Jogurt naturalny			

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