

| DATA                              | ŚNIADANIE<br>II ŚNIADANIE                            | ZUPA                              | DRUGIE DANIE I DODATKI |   | ALERGENY | NAPOJE              | PODWIECZOREK   |
|-----------------------------------|--|-----------------------------------|------------------------|---|----------|---------------------|--|
| <b>Poniedziałek</b><br>06.05.2024 | Płatki kukurydziane z mlekiem<br><br>Owoce suszone   | Jarzynowa<br>  1,9                | STANDARDOWE            | Penne z sosem śmietanowo-brokułowym     | 1,7,9    | Kompot wieloowocowy | Kiełbaska z szynki<br>Bułka wieloziarnista<br>Sos pomidorowy<br>Woda z cytryną |
|                                   |  |                                   | ELIMINUJĄCE GLUTEN*    | Penne z sosem brokułowym                | 9        |                     |  |
|                                   |  |                                   | BEZMLECZNE             | Penne z sosem brokułowym                | 1,9      |                     |  |
|                                   |  |                                   | WEGETARIAŃSKIE         | Penne z sosem śmietanowo-brokułowym     | 1,7,9    |                     |  |
|                                   |  |                                   | DODATKI                |   |          |                     |  |
| <b>Wtorek</b><br>07.05.2024       | Twarożek<br><br>Owoc sezonowy                        | Ogórkowa<br>  1,7,9               | STANDARDOWE            | Potrąwka z kurczaka z warzywami         | 1,9      | Kompot wieloowocowy | Kisiel truskawkowy<br><br>Andruty  |
|                                   |  |                                   | ELIMINUJĄCE GLUTEN*    | Potrąwka z kurczaka z warzywami         | 9        |                     |  |
|                                   |  |                                   | BEZMLECZNE             | Potrąwka z kurczaka z warzywami         | 1,9      |                     |  |
|                                   |  |                                   | WEGETARIAŃSKIE         | Potrąwka warzywna z tofu                | 1,3,9    |                     |  |
|                                   |  |                                   | DODATKI                | Ryż                                     |          |                     |  |
| <b>Środa</b><br>08.05.2024        | Owsianka z rodzynkami i wanilią<br><br>Owoc sezonowy | Pomidorowa z makaronem<br>  1,7,9 | STANDARDOWE            | Gulasz wieprzowy z warzywami korzennymi | 1,9      | Kompot wieloowocowy | Ciasto marchewkowo-dyniowe<br><br>Sok owocowy                                  |
|                                   |  |                                   | ELIMINUJĄCE GLUTEN*    | Gulasz wieprzowy z warzywami korzennymi | 9        |                     |  |
|                                   |  |                                   | BEZMLECZNE             | Gulasz wieprzowy z warzywami korzennymi | 1,9      |                     |  |
|                                   |  |                                   | WEGETARIAŃSKIE         | Gulasz warzywny z soczewicą             | 1,9      |                     |  |
|                                   |  |                                   | DODATKI                | Kasza gryczana                          |          |                     |  |
| <b>Czwartek</b><br>09.05.2024     | Jajko gotowane<br><br>Owoc sezonowy                  | Zacierkowa<br>  1,9               | STANDARDOWE            | Kotlet mielony z pieca                  | 1,3      | Kompot wieloowocowy | Kanapki z szynką i warzywami<br>Rumianek                                       |
|                                   |  |                                   | ELIMINUJĄCE GLUTEN*    | Kotlet mielony z pieca                  | 3        |                     |  |
|                                   |  |                                   | BEZMLECZNE             | Kotlet mielony z pieca                  | 3        |                     |  |
|                                   |  |                                   | WEGETARIAŃSKIE         | Medalion warzywny                       | 1,3      |                     |  |
|                                   |  |                                   | DODATKI                | Ziemniaki   Buraczki                    |          |                     |  |
| <b>Piątek</b><br>10.05.2024       | Babeczka śniadaniowa<br><br>Owoc sezonowy            | Krupnik<br>  1,9                  | STANDARDOWE            | Filet z miruny                          | 1,3,4    | Kompot wieloowocowy | Chałka z konfiturą owocową<br><br>Kakao  |
|                                   |  |                                   | ELIMINUJĄCE GLUTEN*    | Filet z miruny                          | 3,4      |                     |  |
|                                   |  |                                   | BEZMLECZNE             | Filet z miruny                          | 1,3,4    |                     |  |
|                                   |  |                                   | WEGETARIAŃSKIE         | Kotlet szpinakowy                       | 1,7,9    |                     |  |
|                                   |  |                                   | DODATKI                | Ziemniaki   Surówka z kapusty kiszanej  |          |                     |  |

### 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<br>II ŚNIADANIE                                   | ZUPA   | DRUGIE DANIE I DODATKI |  | ALERGENY | NAPOJE                  | PODWIECZOREK   |
|-----------------------------------|---|--|------------------------|--|----------|-------------------------|--|
| <b>Poniedziałek</b><br>13.05.2024 | Płatki kukurydziane<br>na mleku<br><br>Owoc sezonowy        | Krem warzywny<br> 1,9                        | STANDARDOWE            | Ratatoille z indykiem i warzywami      | 9        | Kompot<br>wielooowocowy | Koktajl owocowy<br><br>Ciasteczka owsiane                                    |
|                                   |   |  | ELIMINUJĄCE GLUTEN*    | Ratatoille z indykiem i warzywami      | 9        |                         |  |
|                                   |   |  | BEZMLECZNE             | Ratatoille z indykiem i warzywami      | 9        |                         |  |
|                                   |   |  | WEGETARIANSKIE         | Ratatoille warzywne                    | 9        |                         |  |
|                                   |   |  | DODATKI                | Kasza bulgur                           | 1        |                         |  |
| <b>Wtorek</b><br>14.05.2024       | Ser biały<br><br>Owoc sezonowy                              | Kapuśniak ze<br>słodkiej kapusty<br><br> 1,9 | STANDARDOWE            | Befszyk wieprzowy z cebulką            | 1,3,9    | Kompot<br>wielooowocowy | Kanapki z mięsem<br>pieczonym<br><br>Ogórek kiszony<br><br>Woda z pomarańczą |
|                                   |   |  | ELIMINUJĄCE GLUTEN*    | Befszyk wieprzowy z cebulką            | 3,9      |                         |  |
|                                   |   |  | BEZMLECZNE             | Befszyk wieprzowy z cebulką            | 1,3,9    |                         |  |
|                                   |   |  | WEGETARIANSKIE         | Befszyk warzywny z cebulką             | 1,3,9    |                         |  |
|                                   |   |  | DODATKI                | Ziemniaki   Fasolka szparagowa         |          |                         |  |
| <b>Środa</b><br>15.05.2024        | Płatki jaglane<br>na mleku z cynamonem<br><br>Owoc sezonowy | Szczawiowa<br><br> 1,7,9                     | STANDARDOWE            | Kurczak w sosie curry z warzywami      | 4        | Kompot<br>wielooowocowy | Croissant<br><br>Sok owocowy   |
|                                   |   |  | ELIMINUJĄCE GLUTEN*    | Kurczak w sosie curry z warzywami      |          |                         |  |
|                                   |   |  | BEZMLECZNE             | Kurczak w sosie curry z warzywami      | 1        |                         |  |
|                                   |   |  | WEGETARIANSKIE         | Warzywa w sosie curry                  | 1        |                         |  |
|                                   |   |  | DODATKI                | Ryż                                    |          |                         |  |
| <b>Czwartek</b><br>16.05.2024     | Jajko gotowane<br><br>Owoc sezonowy                         | Kalafiorowa<br><br> 1,7,9                    | STANDARDOWE            | Makaron z polewą jogurtowo-owocową     | 1,7      | Kompot<br>wielooowocowy | Grahamka<br>z twarogiem<br>i rzodkiewką<br><br>Mięta                         |
|                                   |   |  | ELIMINUJĄCE GLUTEN*    | Makaron z polewą owocową               |          |                         |  |
|                                   |   |  | BEZMLECZNE             | Makaron z polewą owocową               | 1        |                         |  |
|                                   |   |  | WEGETARIANSKIE         | Makaron z polewą jogurtowo-owocową     | 1,7      |                         |  |
|                                   |   |  | DODATKI                |  |          |                         |  |
| <b>Piątek</b><br>17.05.2024       | Chałka<br><br>Owoc sezonowy                                 | Fasolkowa<br><br> 1,7,9                      | STANDARDOWE            | Kotlet rybny                           | 1,3,4    | Kompot<br>wielooowocowy | Naleśniki z serem<br><br>Woda z cytryną                                      |
|                                   |   |  | ELIMINUJĄCE GLUTEN*    | Kotlet rybny                           | 3,4      |                         |  |
|                                   |   |  | BEZMLECZNE             | Kotlet rybny                           | 1,3,4    |                         |  |
|                                   |   |  | WEGETARIANSKIE         | Kotlet warzywny                        | 1,3,9    |                         |  |
|                                   |   |  | DODATKI                | Ziemniaki   Surówka z kiszonej 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<br>II ŚNIADANIE                          | ZUPA                                  | DRUGIE DANIE I DODATKI |   | ALERGENY | NAPOJE              | PODWIECZOREK  |
|--|--|---------------------------------------|------------------------|---|----------|---------------------|---|
| <b>Poniedziałek</b><br>20.05.2024  | Płatki kukurydziane z mlekiem<br><br>Owoc sezonowy | Krem marchewkowy<br><br>  1,9         | STANDARDOWE            | Knedle z owocami                        | 3        | Kompot wieloowocowy | Kanapki z pasztetem żurawinowym<br><br>Woda z cytryną |
|  |  |                                       | ELIMINUJĄCE GLUTEN*    | Knedle z owocami                        | 3        |                     |   |
|  |  |                                       | BEZMLECZNE             | Knedle z owocami                        | 3        |                     |   |
|  |  |                                       | WEGETARIAŃSKIE         | Knedle z owocami                        | 3        |                     |   |
|  |  |                                       | DODATKI                | Polewa jogurtowa                        | 7        |                     |   |
| <b>Wtorek</b><br>21.05.2024  | Ser biały<br><br>Owoc sezonowy                     | Pomidorowa z makaronem<br><br>  1,7,9 | STANDARDOWE            | Kotlet schabowy                         | 1,3      | Kompot wieloowocowy | Mus z kaszy manny z malinami                          |
|  |  |                                       | ELIMINUJĄCE GLUTEN*    | Kotlet schabowy                         | 3        |                     |   |
|  |  |                                       | BEZMLECZNE             | Kotlet schabowy                         | 1,3      |                     |   |
|  |  |                                       | WEGETARIAŃSKIE         | Kotlet kalafiorowy                      | 1,3,9    |                     |   |
|  |  |                                       | DODATKI                | Ziemniaki   Kapusta zasmażana           |          |                     |   |
| <b>Środa</b><br>22.05.2024<br>Dzień meksykański<br> | Płatki jęczmienne na mleku<br><br>Owoc sezonowy    | Meksykańska jarzynowa<br><br>  9      | STANDARDOWE            | Delikatne meksykańskie chilli con carne | 9        | Kompot wieloowocowy | Tortilla z mięsem i warzywami<br><br>Herbata owocowa  |
|  |  |                                       | ELIMINUJĄCE GLUTEN*    | Delikatne meksykańskie chilli con carne | 9        |                     |   |
|  |  |                                       | BEZMLECZNE             | Delikatne meksykańskie chilli con carne | 9        |                     |   |
|  |  |                                       | WEGETARIAŃSKIE         | Delikatne meksykańskie chilli z papryką | 9        |                     |   |
|  |  |                                       | DODATKI                | Ryż                                     |          |                     |   |
| <b>Czwartek</b><br>23.05.2024  | Jajko gotowane<br><br>Owoc sezonowy                | Rosół z makaronem<br><br>  1,9        | STANDARDOWE            | Panierowany filet z kurczaka            | 1,3      | Kompot wieloowocowy | Budyń waniliowy<br><br>Chrupki kukurydziane           |
|  |  |                                       | ELIMINUJĄCE GLUTEN*    | Panierowany filet z kurczaka            | 3        |                     |   |
|  |  |                                       | BEZMLECZNE             | Panierowany filet z kurczaka            | 1,3      |                     |   |
|  |  |                                       | WEGETARIAŃSKIE         | Medalion wielowarzywny                  | 1,3,9    |                     |   |
|  |  |                                       | DODATKI                | Ziemniaki   Surówka wiosenna            |          |                     |   |
| <b>Piątek</b><br>24.05.2024  | Placek drożdżowy<br><br>Owoc sezonowy              | Krupnik<br><br>  1,9                  | STANDARDOWE            | Filet z morszczuka                      | 1,3,4    | Kompot wieloowocowy | Pizza z szynką i serem<br><br>Woda z pomarańczą       |
|  |  |                                       | ELIMINUJĄCE GLUTEN*    | Filet z morszczuka                      | 3,4      |                     |   |
|  |  |                                       | BEZMLECZNE             | Filet z morszczuka                      | 1,3,4    |                     |   |
|  |  |                                       | WEGETARIAŃSKIE         | Kotlet warzywny                         | 1,3,9    |                     |   |
|  |  |                                       | DODATKI                | Kuskus   Warzywa w sosie greckim        | 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<br>II ŚNIADANIE                             | ZUPA                          | DRUGIE DANIE I DODATKI |   | ALERGENY | NAPOJE                  | PODWIECZOREK   |
|-----------------------------------|---|-------------------------------|------------------------|---|----------|-------------------------|--|
| <b>Poniedziałek</b><br>27.05.2024 | Płatki kukurydziane<br>z mlekiem<br><br>Owoc sezonowy | Krem z soczewicy<br><br>  1,9 | STANDARDOWE            | Makaron z sosem bolońskim                     | 1,9      | Kompot<br>wielooowocowy | Jogurt naturalny<br><br>Wafle ryżowe                   |
|                                   |   |                               | ELIMINUJĄCE GLUTEN*    | Makaron z sosem bolońskim                     | 9        |                         |  |
|                                   |   |                               | BEZMLECZNE             | Makaron z sosem bolońskim                     | 1,9      |                         |  |
|                                   |   |                               | WEGETARIAŃSKIE         | Makaron z sosem napoli                        | 1,9      |                         |  |
|                                   |   |                               | DODATKI                |   |          |                         |  |
| <b>Wtorek</b><br>28.05.2024       | Twarożek<br><br>Owoc sezonowy                         | Buraczkowa<br><br>  1,7,9     | STANDARDOWE            | Pulpety wieprzowe w sosie koperkowym          | 1,3,7    | Kompot<br>wielooowocowy | Kanapki z jajkiem<br>i pomidorem<br><br>Woda z limonką |
|                                   |   |                               | ELIMINUJĄCE GLUTEN*    | Pulpety wieprzowe w sosie koperkowym          | 3        |                         |  |
|                                   |   |                               | BEZMLECZNE             | Pulpety wieprzowe w sosie koperkowym          | 1,3      |                         |  |
|                                   |   |                               | WEGETARIAŃSKIE         | Pulpet warzywny w sosie koperkowym            | 1,3,7,9  |                         |  |
|                                   |   |                               | DODATKI                | Kasza orkiszowa   Surówka z ogórka kiszzonego | 1        |                         |  |
| <b>Środa</b><br>29.05.2024        | Kasza manna<br>na mleku<br><br>Owoc sezonowy          | Brokułowa<br><br>  1,7,9      | STANDARDOWE            | Nuggetsy z kurczaka                           | 1,3      | Kompot<br>wielooowocowy | Ciasto z truskawkami<br><br>Sok owocowy                |
|                                   |   |                               | ELIMINUJĄCE GLUTEN*    | Nuggetsy z kurczaka                           | 3        |                         |  |
|                                   |   |                               | BEZMLECZNE             | Nuggetsy z kurczaka                           | 1,3      |                         |  |
|                                   |   |                               | WEGETARIAŃSKIE         | Medalion z zielonego groszku                  | 1,3,9    |                         |  |
|                                   |   |                               | DODATKI                | Ryż   Surówka z 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**