

DATA	ŚNIADANIE II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Wtorek</b> 02.04.2024	Suszone owoce  Owoc sezonowy	Zacierkowa    1,9	STANDARDOWE	Ryż z warzywami w sosie pomidorowym	1,9	Kompot wieloowocowy	Kisiel owocowy  Chrupki kukurydziane
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Ryż z warzywami w sosie pomidorowym	9		
			BEZMLECZNE	Ryż z warzywami w sosie pomidorowym	1,9		
			WEGETARIANSKIE	Ryż z warzywami w sosie pomidorowym	1,9		
			DODATKI				
<b>Środa</b> 03.04.2024	Płatki kukurydziane na mleku  Owoc sezonowy	Kalafiorowa    1,7,9	STANDARDOWE	Makaron z polewą jogurtowo-owocową	1,7	Kompot wieloowocowy	Kiełbaski z szynki Bułka wieloziarnista Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z polewą owocową			
			BEZMLECZNE	Makaron z polewą owocową	1		
			WEGETARIANSKIE	Makaron z polewą jogurtowo-owocową	1,7		
			DODATKI				
<b>Czwartek</b> 04.04.2024	Jajko gotowane  Owoc sezonowy	Rosół z makaronem    1, 9	STANDARDOWE	Panierowany filet z kurczaka	1,3	Kompot wieloowocowy	Grahamka z szynką i warzywami  Rumianek
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Panierowany filet z kurczaka	3		
			BEZMLECZNE	Panierowany filet z kurczaka	1,3		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet warzywny	1,3,9		
			DODATKI	Ziemniaki   Surówka z białej kapusty			
<b>Piątek</b> 05.04.2024	Placki śniadaniowe z szynką  Owoc sezonowy	Szczawiowa    1, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z miruny	1,3,4	Kompot wieloowocowy	Galaretko owocowa z biszkoptami
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z miruny	3,4		
			BEZMLECZNE	Filet z miruny	1,3,4		
			WEGETARIANSKIE	Medalion warzywny	1,3,7,9		
			DODATKI	Ziemniaki   Surówka z kapusty kiszzonej			


### 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
<b>Poniedziałek</b> 08.04.2024	Płatki kukurydziane z mlekiem  Owoc sezonowy	Barszcz biały   1,7,9	STANDARDOWE	Spaghetti z sosem bolońskim	1,9	Kompot wieloowocowy	Babka drożdżowa z konfiturą owocową  Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Spaghetti z sosem bolońskim	9		
			BEZMLECZNE	Spaghetti z sosem bolońskim	1,9		
			WEGETARIANSKIE	Spaghetti z sosem napoli	1,9		
			DODATKI				
<b>Wtorek</b> 09.04.2024	Twarożek  Owoc sezonowy	Kapuśniak   1,9	STANDARDOWE	Potrawka z kurczaka z warzywami	1,9	Kompot wieloowocowy	Budyń waniliowy  Andruty
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Potrawka z kurczaka z warzywami	9		
			BEZMLECZNE	Potrawka z kurczaka z warzywami	1,9		
			WEGETARIANSKIE	Potrawka warzywna z soczewicą	1,3,9		
			DODATKI	Ryż	1		
<b>Środa</b> 10.04.2024	Owsianka z rodzynkami i wanilią  Owoc sezonowy	Pomidorowa z makaronem   1,7,9	STANDARDOWE	Klops wieprzowy w sosie śmietanowo-ziołowym	1,3,7	Kompot wieloowocowy	Racuchy marchewkowo-dyniowe  Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Klops wieprzowy w sosie ziołowym	3		
			BEZMLECZNE	Klops wieprzowy w sosie ziołowym	1,3		
			WEGETARIANSKIE	Klops wege w sosie śmietanowo-ziołowym	1,3,9		
			DODATKI	Makaron świderki   Brokuł	1		
<b>Czwartek</b> 11.04.2024 <i>Dzień ukraiński</i> 	Jajko gotowane  Owoc sezonowy	Barszcz ukraiński   1,7,9	STANDARDOWE	Pierogi z twarogiem i ziemniakami	1,7	Kompot wieloowocowy	Parówki z szynki Grahamka Rumianek
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pierogi z kapustą			
			BEZMLECZNE	Pierogi z kapustą			
			WEGETARIANSKIE	Pierogi z twarogiem i ziemniakami	1,7		
			DODATKI	Okrasa z cebuli   Winegret - sałatka			
<b>Piątek</b> 12.04.2024	Suszone owoce  Owoc sezonowy	Jarzynowa   1,7,9	STANDARDOWE	Filet z miruny	1,3,4	Kompot wieloowocowy	Kanapki z pasztetem żurawinowym  Herbata owocowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z miruny	3,4		
			BEZMLECZNE	Filet z miruny	1,3,4		
			WEGETARIANSKIE	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 II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Poniedziałek</b> 15.04.2024	Płatki kukurydziane na mleku  Owoc sezonowy	Ogórkowa  1,7,9	STANDARDOWE	Delikatne chilli con carne z ryżem	9	Kompot wielooowocowy	Kisiel z owocami  Ciasteczka owsiane
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Delikatne chilli con carne z ryżem	9		
			BEZMLECZNE	Delikatne chilli con carne z ryżem	9		
			WEGETARIANSKIE	Delikatny gulasz dyniowy z ryżem	9		
			DODATKI				
<b>Wtorek</b> 16.04.2024	Ser biały  Owoc sezonowy	Zacierkowa   1,9	STANDARDOWE	Klops wieprzowy w sosie pomidorowym	1,9	Kompot wielooowocowy	Kanapki z mięsem pieczonym  Salsa warzywna  Woda z pomarańczą
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Klops wieprzowy w sosie pomidorowym	9		
			BEZMLECZNE	Klops wieprzowy w sosie pomidorowym	1,9		
			WEGETARIANSKIE	Klops warzywny w sosie pomidorowym	1,6,7,9		
			DODATKI	Ziemniaki   Ogórek kiszony			
<b>Środa</b> 17.04.2024	Płatki jaglane na mleku z cynamonem  Owoc sezonowy	Jarzynowa z groszkiem   1,7,9	STANDARDOWE	Gulasz drobiowy z warzywami	1,3	Kompot wielooowocowy	Ciasto orkiszowe (wypiek firmowy)  Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz drobiowy z warzywami	3		
			BEZMLECZNE	Gulasz drobiowy z warzywami	1,3		
			WEGETARIANSKIE	Gulasz warzywny z ciecierzycą	1,3,9		
			DODATKI	Kasza gryczana			
<b>Czwartek</b> 18.04.2024	Jajko gotowane  Owoc sezonowy	Żurek   1,7,9	STANDARDOWE	Makaron z polewą jogurtowo-owocową	1,3	Kompot wielooowocowy	Grahamka z twarożkiem i rzodkiewką  Herbata owocowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z polewą owocową	3		
			BEZMLECZNE	Makaron z polewą owocową	1,3		
			WEGETARIANSKIE	Makaron z polewą jogurtowo-owocową	1,3,9		
			DODATKI				
<b>Piątek</b> 19.04.2024	Chałka  Owoc sezonowy	Barszcz czerwony   1,7,9	STANDARDOWE	Kotlet rybny	1,3,4	Kompot wielooowocowy	Ryż z jabłkiem  Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet rybny	3,4		
			BEZMLECZNE	Kotlet rybny	1,3,4		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet jajeczny	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 II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Poniedziałek</b> 22.04.2024	Płatki kukurydziane z mlekiem  Owoc sezonowy	Brukselkowa  1,7,9	STANDARDOWE	Makaron z sosem bolońskim	1,9	Kompot wieloowocowy	Mus z kaszy manny z malinami  Woda z cytryną
			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> 23.04.2024	Ser biały  Owoc sezonowy	Pomidorowa z makaronem  1,7,9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy	1,3	Kompot wieloowocowy	Drożdżówka z owocami  Kakao
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy	3		
			BEZMLECZNE	Kotlet schabowy	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet kalafiorowy	1,3,9		
			DODATKI	Ziemniaki   Marchewka z groszkiem			
<b>Środa</b> 24.04.2024	Płatki jęczmienne na mleku  Owoc sezonowy	Brokułowa  9	STANDARDOWE	Kurczak w sosie curry	1,9	Kompot wieloowocowy	Ciasto z kruszonką (wypiek firmowy)  Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak w sosie curry	9		
			BEZMLECZNE	Kurczak w sosie curry	1,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Warzywa w sosie curry	1,9		
			DODATKI	Ryż			
<b>Czwartek</b> 25.04.2024	Jajko gotowane  Owoc sezonowy	Rosół z makaronem  1,9	STANDARDOWE	Kotlet mielony	1,3	Kompot wieloowocowy	Kanapki z kolorowymi pastami  Herbata owocowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony	3		
			BEZMLECZNE	Kotlet mielony	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Medalion wielowarzywny	1,3,9		
			DODATKI	Ziemniaki   Buraczki			
<b>Piątek</b> 26.04.2024	Placuszek śniadaniowy z szynką  Owoc sezonowy	Krupnik  1,9	STANDARDOWE	Filet z miruny	1,3,4	Kompot wieloowocowy	Sałatka makaronowa z kurczakiem  Woda z pomarańczą
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z miruny	3,4		
			BEZMLECZNE	Filet z miruny	1,3,4		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet warzywny	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
<b>Poniedziałek</b> 29.04.2024	Płatki kukurydziane z mlekiem  Owoc sezonowy	Barszcz biały    1,7,9	STANDARDOWE	Penne z sosem napoli	1,9	Kompot wieloowocowy	Kiełbaski z szynki Bułka wieloziarnista Woda z limonką
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Penne z sosem napoli	9		
			BEZMLECZNE	Penne z sosem napoli	1,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Penne z sosem napoli	1,9		
			DODATKI				
<b>Wtorek</b> 30.04.2024	Twarożek  Owoc sezonowy	Pomidorowa z makaronem    1,7,9	STANDARDOWE	Gulasz wieprzowy z warzywami	1,3	Kompot wieloowocowy	Budyń waniliowy Andruty
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wieprzowy z warzywami	3		
			BEZMLECZNE	Gulasz wieprzowy z warzywami	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Gulasz warzywny z soczewicą	1,3,9		
			DODATKI	Kasza orkiszowa	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**