

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Czwartek</b> 01.06.2023	Kalafiorowa (rekomendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet pożarski 90g	1, 3, 7, 9	Niespodzianka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bagietka z pastą jajeczną i szczypiorkiem Rumianek
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet pożarski 90g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet pożarski 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Cukinia zapiekana z kaszą i serem feta 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza orkiszowa 100g   Ogórek kiszony 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Piątek</b> 02.06.2023	Krupnik (rekomendowana porcja – 250g)   1, 9	STANDARDOWE	Miruna panierowana 90g	1, 3, 4, 7, 9	Kisiel owocowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Placuszki bananowe Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna panierowana 90g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Miruna panierowana 90g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem 90g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g   Surówka z kiszonej kapusty 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			

**CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO:**

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 i do chrupania w formie słupków (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam); pasty do smarowania pieczywa na bazie twarogu; dżem/konfitura owocowa; mleko UHT krowie i mleko roślinne (ryżowe, sojowe lub migdałowe); płatki śniadaniowe zbożowe i kukurydziane bezglutenowe; herbata z cytryną; kakao z mlekiem lub mlekiem roślinnym; owoce sezonowe; jogurt naturalny; każdego dnia co najmniej jeden dodatek ciepły – parówka drobiowo-ciełęca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznicza lub omelet lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

**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	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Poniedziałek</b> 05.06.2023	Ogórkowa (rekomendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z serem i polewą owocową 210g	1, 3	Arbuz	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Tost z szynką i serem  Napój herbaciano- owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z serem i polewą owocową 210g	3			
		BEZMLECZNE	Makaron z polewą owocową 210g	1, 3			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z serem i polewą owocową 210g	1, 3			
		DODATKI	<b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>				
<b>Wtorek</b> 06.06.2023	Pieczarkowa (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 90g	1, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Sałatka owocowa  Herbatniki
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 90g	9			
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 90g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Zapiekanka warzywna 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g   Marchewka z groszkiem 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Środa</b> 07.06.2023	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 9	STANDARDOWE	Gulasz staropolski z warzywami 90g	1, 3, 9	Koktajl truskawkowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Croissant  Kakao
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz staropolski z warzywami 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Gulasz staropolski z warzywami 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz warzywny z soczewicą 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza pęczak 100g   Surówka z ogórka kiszzonego 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Piątek</b> 09.06.2023	Jarzynowa (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Miruna panierowana 90g	1, 3, 7, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Galaretka z owocami i biskoptem  Mięta
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna panierowana 90g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Miruna panierowana 90g	3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion wielowarzynny 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g   Surówka z kiszzonej kapusty 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			

**CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO:**

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 i do chrupania w formie słupków (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam); pasty do smarowania pieczywa na bazie twarogu; dżem/konfitura owocowa; mleko UHT krowie i mleko roślinne (ryżowe, sojowe lub migdałowe); płatki śniadaniowe zbożowe i kukurydziane bezglutenowe; herbata z cytryną; kakao z mlekiem lub mlekiem roślinnym; owoce sezonowe; jogurt naturalny; każdego dnia co najmniej jeden dodatek ciepły – parówka drobiowo-cieleńca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznica lub omelet lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

**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	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Poniedziałek</b> 12.06.2023	Kapuśniak ze słodkiej kapusty (rekomendowana porcja – 250g)   7, 9	STANDARDOWE	Spaghetti bolognese 210g	1, 3, 7, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Budyń waniliowy  Herbatniki
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Spaghetti bolognese 210g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Spaghetti bolognese 210g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti napoli 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	<b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>				
<b>Wtorek</b> 13.06.2023	Szczawiowa z jajkiem (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z kurczaka w złocistej panierce 90g	1, 3, 7, 9	Smoothie owocowe	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Muffinka z groszkami czekoladowymi  Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z kurczaka w złocistej panierce 90g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Filet z kurczaka w złocistej panierce 90g	1, 3, 7, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Ser panierowany 90g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g   Surówka z zielonych warzyw 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>				
<b>Środa</b> 14.06.2023	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Pulpety w sosie koperkowym 90g	1, 3, 9	Arbuz	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini wrap z szynką i warzywami  Mięta
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpety w sosie koperkowym 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Pulpety w sosie koperkowym 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Pulpet wielowarzywny z dipem czosnkowym 90g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ryż 100g   Fasolka szparagowa 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>				
<b>Czwartek</b> 15.06.2023	Krem z białych warzyw z grzankami (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka 90g	9	Truskawki	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Frankfurterka na ciepło Bułka z masłem Rumianek
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka 90g	9			
		BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka 90g	9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet z ciecierzycy z warzywami 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki 100g   Surówka z białej kapusty 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>				
<b>Piątek</b> 16.06.2023	Botwinkowa (rekomendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Ciabatta z twarogiem Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Naleśniki z musem owocowym 210g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Surówka z selera 100g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>				

**CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO:**

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 i do chrupania w formie słupków (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu poledwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam); pasty do smarowania pieczywa na bazie twarogu; dżem/konfitura owocowa; mleko UHT krowie i mleko roślinne (ryżowe, sojowe lub migdałowe); płatki śniadaniowe zbożowe i kukurydziane bezglutenowe; herbata z cytryną; kakao z mlekiem lub mlekiem roślinnym; owoce sezonowe; jogurt naturalny; każdego dnia co najmniej jeden dodatek ciepły – parówka drobiowo-cieleca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznicza lub omelet lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

**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 diety eliminującej 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/luczuleniem w zakresie glutenu.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistycznych – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Poniedziałek</b> 19.06.2023	Krupnik (rekomendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Leniwe z okrasą z bułeczki 210g	1, 3, 7, 9	Sok 100%	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Jogurt owocowy  Ciastka maślane
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z owocami 210g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Makaron z owocami 210g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Leniwe z okrasą z bułeczki 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Surówka z marchewki i jabłka 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Wtorek</b> 20.06.2023	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 9	STANDARDOWE	Kotlet mielony 90g	1, 3	Truskawki	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Muffinka szpinakowa  Mięta
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony 90g	3			
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony 90g	1, 3			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlecik z kalafiora z koperkiem 90g	1, 3, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g   Buraczki 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Środa</b> 21.06.2023	Minestrone (rekomendowana porcja – 250g)   9	STANDARDOWE	Udzik z kurczaka 90g	9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Galaretka owocowa z biskoptami
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Udzik z kurczaka 90g	9			
		BEZMLECZNE	Udzik z kurczaka 90g	9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet twarogowo – ziemniaczany z sosem tzatziki 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g   Marchewka baby 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Czwartek</b> 22.06.2023	Kalafiorowa (rekomendowana porcja – 250g)   7, 9	STANDARDOWE	Gołąbek po hiszpańsku w sosie pomidorowym 90g	1, 3, 9	Arbuz	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Grahamka z pastą z tuńczyka  Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gołąbek po hiszpańsku w sosie pomidorowym 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Gołąbek po hiszpańsku w sosie pomidorowym 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Gołąbek z kaszą w sosie pomidorowym 120g	1, 3, 9			
		DODATKI	Kasza bulgur 100g   Surówka z ogórka kiszzonego 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Piątek</b> 23.06.2023	Żurek (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Miruna panierowana 90g	1, 3, 7	Kisiel owocowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Ryż z jabłkiem pieczonym  Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna panierowana 90g	3			
		BEZMLECZNE	Miruna panierowana 90g	1, 3			
		WEGETARIAŃSKIE	Penne ze szpinakiem 210g	1, 3, 7			
		DODATKI	Ziemniaki 100g   Surówka z kapusty kiszzonej 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			

**CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO:**

wybór pieczywa standardowego (mieszane, żytnie, pszenno-żytnie – bułka wrocławska, chleb zwykły, chleb razowy, chleb żytni); chleb bezglutenowy jasny; waffle ryżowe/kukurydziane bezglutenowe; masło; warzywa na kanapki i do chrupania w formie słupków (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu poledwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam); pasty do smarowania pieczywa na bazie twarogu; dżem/konfitura owocowa; mleko UHT krowie i mleko roślinne (ryżowe, sojowe lub migdałowe); płatki śniadaniowe zbożowe i kukurydziane bezglutenowe; herbata z cytryną; kakao z mlekiem lub mlekiem roślinnym; owoce sezonowe; jogurt naturalny; każdego dnia co najmniej jeden dodatek ciepły – parówka drobiowo-ciełca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznicza lub omlecek lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

**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	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Poniedziałek</b> 26.06.2023	<b>Ogórkowa</b> (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 9	STANDARDOWE	Makaron z sosem bolońskim 210g	1, 3, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bagietka z szynką drobiową i warzywami  Herbatka miętowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z sosem bolońskim 210g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Makaron z sosem bolońskim 210g	3			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z sosem neapolitańskim 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	<b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>				
<b>Wtorek</b> 27.06.2023	<b>Pomidorowa z drobnym makaronem</b> (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kurczak w sosie curry 90g	1, 9	Koktajl owocowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Chałka z konfiturą owocową  Kakao
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak w sosie curry 90g	9			
		BEZMLECZNE	Kurczak w sosie curry 90g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz warzywny z tofu 90g	1, 9			
		DODATKI	Kasza bulgur 100g   Surówka z marchewki 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>				
<b>Środa</b> 28.06.2023	<b>Fasolowa</b> (rekomendowana porcja – 250g)   7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 90g	9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Domowy kisiel z cząsteczkami owoców  Ciasteczka maślane
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 90g	9			
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 90g	9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet czeski 90g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki 100g   Surówka z białej kapusty 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>				
<b>Czwartek</b> 29.06.2023	<b>Rosół z makaronem nitki</b> (rekomendowana porcja – 250g)   1, 9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka 90g	1, 3, 9	Arbuz	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Frankfurterka na ciepło Bułka z masłem Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Warzywa zapiekane pod beszamelem 90g	1, 3, 9			
		DODATKI	Ziemniaki 100g   Coleslaw 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>				
<b>Piątek</b> 30.06.2023	<b>Brukselkowa</b> (rekomendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Miruna w panierce kukurydzianej 90g	1, 3, 4, 9	Sok 100%	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Racuszki z jabłkiem  Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna w panierce kukurydzianej 90g	3, 4, 9			
		BEZMLECZNE	Miruna w panierce kukurydzianej 90g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kaszotto z warzywami 210g	1, 3, 9			
		DODATKI	Ziemniaki 100g   Surówka z marchewki i jabłka 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>				

**CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO:**

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 i do chrupania w formie słupków (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam); pasty do smarowania pieczywa na bazie twarogu; dżem/konfitura owocowa; mleko UHT krowie i mleko roślinne (ryżowe, sojowe lub migdałowe); płatki śniadaniowe zbożowe i kukurydziane bezglutenowe; herbata z cytryną; kakao z mlekiem lub mlekiem roślinnym; owoce sezonowe; jogurt naturalny; każdego dnia co najmniej jeden dodatek ciepły – parówka drobiowo-cielęca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznicza lub omlecek lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

**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 diety eliminującej 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