

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Czwartek 01.04.2021	Rosół z makaronem nitki (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 140g	1, 3, 7, 9	Ciasto marchewkowe (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Smoothie bananowe Ciastko maślane
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 140g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 140g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Marchewkowy kotlet z kaszą bulgur 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tuczony 100g Surówka z kapusty pekińskiej 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Piątek 02.04.2021	Pomidorowa z ryżem (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z miruny w delikatnej panierce 140g	1, 3, 4, 7, 9	Gruszka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Pieczywo mieszane Frankfurterka na ciepło Warzywa do chrupania Herbata miętowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z miruny w delikatnej panierce 140g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Filet z miruny w delikatnej panierce 140g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Leczo warzywne 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tuczony 100g Surówka z kapusty kiszzonej 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	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-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 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.

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Wtorek 06.04.2021	Krem z pomarańczowych warzyw z grzankami (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pierogi z mięsem podane z okrasą z cebulki 6 szt.	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Trójkącki tostowe z wędliną drobiową i warzywami Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie podane z okrasą z cebulki 6 szt.	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Pierogi z mięsem podane z okrasą z cebulki 6 szt.	1, 3, 9			
		WEGETARIANSKIE	Kluski śląskie podane z okrasą z cebulki 6 szt.	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Surówka z ogórka kiszzonego 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Środa 07.04.2021	Kalafiorowa (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pulpeciki drobiowe w sosie pomidorowym 120g	1, 9	Kisiel truskawkowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Placuszki twarogowe Konfitura owocowa Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpeciki drobiowe w sosie pomidorowym 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Pulpeciki drobiowe w sosie pomidorowym 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIANSKIE	Potrąwka meksykańska z warzywami 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Colesław 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Czwartek 08.04.2021	Ogórkowa (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz wieprzowy z warzywami 120g	1, 3, 7, 9	Ciasto piegusek (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Koktajl jogurtowo-owocowy Herbatniki
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wieprzowy z warzywami 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Gulasz wieprzowy z warzywami 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIANSKIE	Placki z cukinii 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza jęczmienna 100g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Piątek 09.04.2021	Krupnik (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z serem białym i polewą jogurtowo owocową 240g / 2szt.	1, 3, 7	Gruszka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kanapki z wędliną drobiową, żółtym serem i warzywami Herbata z miętą
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z serem białym i polewą jogurtowo owocową 240g / 2szt.	3, 7			
		BEZMLECZNE	Naleśniki z owocami i polewą truskawkową 240g / 2szt.	1, 3			
		WEGETARIANSKIE	Naleśniki z serem białym i polewą jogurtowo owocową 240g / 2szt.	1, 3, 7			
		DODATKI	Sałatka owocowa 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	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-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. GÓRCZYCA; 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.

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 12.04.2021	Pieczarkowa (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z sosem bolońskim i tartym żółtym serem 220g	1, 3, 7, 9	Koktajl owocowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Pieczyno mieszane Frankfurterka na ciepło Warzywa do chrupania Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z sosem bolońskim i tartym żółtym serem 220g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Makaron z sosem bolońskim 220g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti neapolitańskie z żółtym serem 220g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Salata z sosem winegret 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Wtorek 13.04.2021	Pomidorowa z drobnym makaronem (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Sznycelki z piersi indyka w panierce 100g	1, 3, 7, 9	Pomarańcz w cząstkach ¼	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Chafka z masłem Kakao naturalne
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Sznycelki z piersi indyka w panierce 100g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Sznycelki z piersi indyka w panierce 100g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kolet kalafiorowy z kaszą 100g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Surówka z kapusty pekińskiej 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Środa 14.04.2021	Krem z kalafiora z grzankami (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Burger drobiowy z warzywami w sosie własnym 110g	1, 3, 7, 9	Gruszka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Placki z jabłkami Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Burger drobiowy z warzywami w sosie własnym 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Burger drobiowy z warzywami w sosie własnym 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Zapiekanka warzywna 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza gryczana 100g Surówka z ogórka kiszzonego i cebulki 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Czwartek 15.04.2021	Rosół z makaronem nitki (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Schab duszony w sosie pieczarkowym 120g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kanapki z wędliną drobiową, żółtym serem i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Schab duszony w sosie pieczarkowym 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Schab duszony w sosie pieczarkowym 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet warzywny 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza jęczmienna 100g Surówka wielowarzywna 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Piątek 16.04.2021	Zacierkowa (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Nuggetsy z miruny 110g	1, 3, 4, 7, 9	Budyń waniliowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini-muffinka z nadzieniem owocowym (wypiek firmowy) Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z miruny 110g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Nuggetsy z miruny 110g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Burger ryżowo-kalafiorowy z natką pietruszki 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kiszzonej kapusty 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	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-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 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.

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 19.04.2021	Szczeniowa z jajkiem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z warzywami w kremowym sosie 260g	1, 3, 7, 9	Kisiel cytrynowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Sałatka jarzynowa Pieczywo mieszane Herbata miętowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z warzywami w kremowym sosie 260g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Zapiekanka makaronowo-warzywna 260g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z warzywami w kremowym sosie 260g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY				
Wtorek 20.04.2021	Jarzynowa (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Gołąbek po hiszpańsku 120g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Budyń waniliowy z mussem owocowym i biszkoitem
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gołąbek po hiszpańsku 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Gołąbek po hiszpańsku 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet brokułowo-jaglany 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Colesław 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY				
Środa 21.04.2021	Krupnik (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka 110g	1, 3, 7, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kanapka z jajkiem na twardo, pomidorem i szczypiorkiem Herbata miętowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlecik serowy panierowany 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ryż z kurkumą 100g Marchewka z groszkiem 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY				
Czwartek 22.04.2021	Pomidorowa z drobnym makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z serem białym i polewą jogurtowo owocową 240g / 2szt.	1, 3, 7, 9	Kiwi	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kanapki z wędliną drobiową, żółtym serem i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z serem białym i polewą jogurtowo owocową 240g / 2szt.	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Naleśniki z owocami i polewą truskawkową 240g / 2szt.	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z serem białym i polewą jogurtowo owocową 240g / 2szt.	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Sałatka owocowa 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY				
Piątek 23.04.2021	Barszcz biały (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet rybny 110g	1, 3, 4, 7, 9	Ciasto ZEBRA (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Koktajl jogurtowo-owocowy Herbatniki
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet rybny 110g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet rybny 110g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kapusty kiszzonej 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY				

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 połówka, 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 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

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 26.04.2021	Kalafiorowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z sosem neapolitańskim i tartym żółtym serem 260g	1, 3, 7, 9	Śliwka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Pieczywo mieszane Frankfurterka na ciepło Warzywa do chrupania Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z sosem neapolitańskim i tartym żółtym serem 260g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Makaron z sosem neapolitańskim 260g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z sosem neapolitańskim i tartym żółtym serem 260g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Salata z winogretem 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Wtorek 27.04.2021	Rosół z makaronem nitki (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet mielony 110g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Koktajl jogurtowo-owocowy Herbatniki
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet jaglano-dyniowy 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Buraczki zasmażane 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Środa 28.04.2021	Ogórkowa (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz drobiowy z warzywami 110g	1, 3, 7, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini-muffinka z nadzieniem owocowym (wypiek firmowy) Rumianek
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz drobiowy z warzywami 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Gulasz drobiowy z warzywami 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Pieczeń warzywna z sosem pomidorowym 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza jęczmienna 100g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Czwartek 29.04.2021	Pomidorowa z ryżem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 100g	1, 3, 7, 9	Sok tłoczony NFC	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bagietka z pastą jajeczną Warzywa do chrupania Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 100g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 100g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Tarta z pomidorami i żółtym serem 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Colesław 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Piątek 30.04.2021	Krem wielowarzywny z grzankami (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem 110g	1, 3, 7, 9	Ciasto ZEBRA (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Placuszki twarogowe Konfitura owocowa Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z pora 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	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-cielęca/frankfurterka wieprzowa lub jajeczna lub omlecek lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

ZNACZENIE 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.