

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Poniedziałek</b> 02.09.2019	<b>Barszcz czerwony</b> (nielimitowany) (rekomendowana porcja – 300g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Pierogi ruskie z okrasą z szynki i cebuli 220g	1, 3, 7, 9	<b>Jabłko</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> <b>Woda z cytryną</b> (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	<b>Kanapki z wędliną drobiową, żółtym serem i warzywami</b>  <b>Herbata owocowa</b>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pierogi ruskie z okrasą z szynki i cebuli 220g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Pierogi z mięsem podane z okrasą cebulową 220g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Pierogi ruskie z okrasą cebulową 220g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	<b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Wtorek</b> 03.09.2019	<b>Rosół z makaronem</b> (nielimitowany) (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz wieprzowy z warzywami 100g	1, 3, 7, 9	<b>Kisiel owocowy</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> <b>Woda z cytryną</b> (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	<b>Racuszek jabłkowy</b>  <b>Sok tłoczony NFC</b>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wieprzowy z warzywami 100g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Gulasz wieprzowy z warzywami 100g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz wielowarzywny 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza gryczana 90g   Sałatka z pomidorów i cebuli 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Środa</b> 04.09.2019	<b>Kapuśniak</b> (nielimitowany) (rekomendowana porcja – 300g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Pałka z kurczaka marynowana pieczona 100g	9	<b>Gruszka</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> <b>Woda z cytryną</b> (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	<b>Mini-muffinka z nadzieniem owocowym</b> (wypiek firmowy)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pałka z kurczaka marynowana pieczona 100g	9			
		BEZMLECZNE	Pałka z kurczaka marynowana pieczona 100g	9			
		WEGETARIAŃSKIE	Cukinia faszerowana fetą i kiełkami 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ryz z kurkumą 100g   Sałata z winegretem 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Czwartek</b> 05.09.2019	<b>Krem warzywny</b> (nielimitowany) (rekomendowana porcja – 300g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 110g	1, 3, 7, 9	<b>Budyń waniliowy z musem owocowym</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> <b>Woda z cytryną</b> (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	<b>Frankfurterka zapiekana z serem żółtym</b> <b>Pieczywo z masłem</b> <b>Napój herbaciano-owocowy</b>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet warzywny z soczewicą 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g   Marchewka z groszkiem 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Piątek</b> 06.09.2019	<b>Pomidorowa z drobnym makaronem</b> (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Nuggetsy z dorsza w płatkach kukurydzianych 100g	1, 3, 4, 7, 9	<b>Ciasto jogurtowe</b> (wypiek firmowy)	<b>Kompot wieloowocowy</b> <b>Woda z cytryną</b> (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	<b>Kanapki z wędliną drobiową, żółtym serem i warzywami</b>  <b>Herbata z cytryną</b>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z dorsza w płatkach kukurydzianych 100g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Nuggetsy z dorsza w płatkach kukurydzianych 100g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion gryczano-buraczany panierowany 100g	1, 3, 7, 9, 11			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g   Colesław 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</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-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
<b>Poniedziałek</b> 09.09.2019	<b>Brokułowa</b> (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Spaghetti z sosem bolońskim i żółtym serem 220g	1, 3, 7, 9	<b>Koktajl jogurtowo-owocowy</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	<b>Kanapki z wędliną drobiową, żółtym serem i warzywami</b>  <b>Herbata owocowa</b>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Spaghetti z sosem bolońskim i żółtym serem 220g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Spaghetti z sosem bolońskim 220g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti z sosem neapolitańskim i żółtym serem 220g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	<b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Wtorek</b> 10.09.2019	<b>Rosół z kluskami lanymi</b> (nielimitowany) (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Sznyceł drobiowy 110g	1, 3, 7, 9	<b>Grejfrut czerwony</b> (częśćka ¼)	<b>Kompot wieloowocowy</b> Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	<b>Ciasto drożdżowe</b> (wypiek firmowy)  <b>Napój herbaciano-owocowy</b>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Sznyceł drobiowy 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Sznyceł drobiowy 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Zapiekanek wielowarzywna podana z sosem ziołowym 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Sałata z dressingiem miodowo-musztardowym 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Środa</b> 11.09.2019	<b>Kalafiorowa</b> (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Klopsiki w sosie pomidorowym 100g	1, 7, 9	<b>Sok tłoczony NFC</b> jabłkowo-porczezkowy	<b>Kompot wieloowocowy</b> Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	<b>Mus z kaszy manny z sokiem wiśniowym</b>  <b>Ciasteczko owsiane</b>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Klopsiki w sosie pomidorowym 100g	7, 9			
		BEZMLECZNE	Klopsiki w sosie pomidorowym 100g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlety sojowe w sosie pomidorowym 100g	1, 3, 6, 7, 9			
		DODATKI	Ryż 90g   Ogórek kiszony 60g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Czwartek</b> 12.09.2019	<b>Ogórkowa</b> (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z białym serem i polewą truskawkową 250g	1, 3, 7	<b>Śliwka</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	<b>Racuszek karotek marchewkowy</b>  <b>Herbata z cytryną</b>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z białym serem i polewą truskawkową 250g	3, 7			
		BEZMLECZNE	Naleśniki z owocami i polewą truskawkową 250g	1, 3			
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z białym serem i polewą truskawkową 250g	1, 3, 7			
		DODATKI	<b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Piątek</b> 13.09.2019	<b>Barszcz ukraiński</b> (nielimitowany) (rekomendowana porcja – 300g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Dorsz atlantycki panierowany 100g	1, 3, 4, 7, 9	<b>Jabłko</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	<b>Chąłka z masłem i konfiturą owocową</b>  <b>Kakao naturalne</b>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Dorsz atlantycki panierowany 100g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Dorsz atlantycki panierowany 100g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlecik serowy 100g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g   Surówka z kapusty kiszonej 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</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-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
<b>Poniedziałek</b> 16.09.2019	Wiejska z kielbasą (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z musem jogurtowo-owocowym 220g	1, 3, 7	Słupki warzywne do schrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Tost z szynką i żółtym serem  Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z musem jogurtowo-owocowym 220g	3, 7			
		BEZMLECZNE	Makaron z musem owocowym 220g	3			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z musem jogurtowo-owocowym 220g	1, 3, 7			
		DODATKI	<b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Wtorek</b> 17.09.2019	Grochowa (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Gołąbek po hiszpańsku 100g	1, 3, 7	Ciasto piaskowe z owocami (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Surówka owocowa  Bułeczka maślana  Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gołąbek po hiszpańsku 100g	3			
		BEZMLECZNE	Gołąbek po hiszpańsku 100g	3			
		WEGETARIAŃSKIE	Kolet z fasoli z warzywami 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g   Sałatka z pomidorów i cebuli 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Środa</b> 18.09.2019	Krem marchewkowy (nielimitowany) (rekomendowana porcja – 300g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Zrazy wieprzowe w sosie pieczeniowym 110g	1, 3, 7, 9	Kisiel z tartym jabłkiem	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Kanapki z wędliną drobiową, żółtym serem i warzywami  Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Zrazy wieprzowe w sosie pieczeniowym 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Zrazy wieprzowe w sosie pieczeniowym 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion brokułowy 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g   Surówka z kapusty modrej 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Czwartek</b> 19.09.2019	Szczeniowa z jajkiem (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Potrąwka z kurczaka z warzywami 100g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Mini-muffinka z nadzieniem owocowym (wypiek firmowy)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Potrąwka z kurczaka z warzywami 100g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Potrąwka z kurczaka z warzywami 100g	1, 3, 7, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz wielowarzywny 100g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza bulgur 100g   Surówka z rzepy 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Piątek</b> 20.09.2019	Pomidorowa z ryżem (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z miruny panierowany 110g	1, 3, 4, 7, 9	Gruszka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Grahamka z kolorowymi pastami i warzywami  Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z miruny panierowany 110g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Filet z miruny panierowany 110g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Warzywa panierowane 100g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki pieczone 100g   Bukiet warzyw 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			

**CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO:**

wyбір 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
<b>Poniedziałek</b> 23.09.2019	Koperkowa (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Leczo warzywne z kielbasą 160g	1, 3, 7	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Kanapki z wędliną drobiową, żółtym serem i warzywami  Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Leczo warzywne z kielbasą 160g	3			
		BEZMLECZNE	Leczo warzywne z kielbasą 160g	3			
		WEGETARIAŃSKIE	Leczo warzywne 180g	1, 3, 7			
		DODATKI	Kokardki makaronowe 90g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Wtorek</b> 24.09.2019	Żurek z jajkiem (nielimitowany) (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet mielony 110g	1, 3, 7, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Galaretka z owocami i biszkoitem
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony 110g	3			
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony 110g	3			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet z selera i marchewki 100g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g   Buraczki na ciepło 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Środa</b> 25.09.2019	Jarzynowa (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Schab duszony z warzywami 100g	1, 3, 7, 9	Ciasto drożdżowe z owocami i kruszonką (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Sałatka jarzynowa  Bagietka z masłem
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Schab duszony z warzywami 100g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Schab duszony z warzywami 100g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet jajeczny 100g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza pęczak 100g   Surówka z marchwi 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Czwartek</b> 26.09.2019	Zacierkowa (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Roladka drobiowa z serem żółtym i warzywami 100g	1, 3, 7, 9	Śliwka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Deser jogurtowy z owocami  Ciasteczko owsiane
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Roladka drobiowa z serem żółtym i warzywami 100g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Roladka drobiowa z warzywami 100g	1, 3, 7, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion warzywny z tofu 100g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g   Sałata z dressingiem 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Piątek</b> 27.09.2019	Fasolowa (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Ryż z jabłkiem i cynamonem podany ze śmietaną 220g	1, 3, 7	Gruszka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Koktajl truskawkowy z płatkami crunchy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Ryż z jabłkiem i cynamonem podany ze śmietaną 220g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Ryż z jabłkiem i cynamonem 220g	1, 3			
		WEGETARIAŃSKIE	Ryż z jabłkiem i cynamonem podany ze śmietaną 220g	1, 3, 7			
		DODATKI	<b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</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-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
<b>Poniedziałek</b> <b>30.09.2019</b>	Gulaszowa (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Leniwe z serem białym podane z okrasą 220g	1, 3, 7	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Kanapki z wędliną drobiową, żółtym serem i warzywami  Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie podane z okrasą 220g	3			
		BEZMLECZNE	Kluski śląskie podane z okrasą 220g	3			
		WEGETARIAŃSKIE	Leniwe z serem białym podane z okrasą 220g	1, 3, 7			
		DODATKI	<b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</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-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.