

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Wtorek</b> 04.05.2021	<b>Krem pieczarkowy z grzankami</b> (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz wielowarzywny 120g	1, 3, 7, 9	<b>Jabłko</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	<b>Trójkącki tostowe z wędliną drobiową i warzywami</b>  <b>Napój herbaciano-owocowy</b>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wielowarzywny 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Gulasz wielowarzywny 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIANSKIE	Gulasz wielowarzywny 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	<b>Kasza jęczmienna 100g   Surówka z pora 70g</b> <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Środa</b> 05.05.2021	<b>Ogórkowa z ziemniakami</b> (rekomendowana porcja – 300g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pulpeciki drobiowe w sosie pomidorowym 120g	1, 3, 7, 9	<b>Kisiel truskawkowy</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	<b>Muffinka z nadzieniem owocowym (wypiek firmowy)</b>  <b>Rumianek</b>
		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	<b>Ziemniaki tłuczone 100g   Surówka z cukinią, marchewki i jabłka 60g</b> <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Czwartek</b> 06.05.2021	<b>Botwinkowa</b> (rekomendowana porcja – 300g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z serem białym i polewą jogurtowo owocową 240g / 2szt.	1, 3, 7	<b>Słupki warzywne</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	<b>Koktajl jogurtowo-owocowy</b>  <b>Herbatniki</b>
		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	<b>Salatka owocowa 60g</b> <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Piątek</b> 07.05.2021	<b>Pomidorowa z ryżem</b> (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Nuggetsy z miruny 110g	1, 3, 4, 7, 9	<b>Ciasto marchewkowe (wypiek firmowy)</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	<b>Pieczywo mieszane</b> <b>Frankfurterka na ciepło</b> <b>Warzywa do chrupania</b> <b>Herbata z cytryną</b>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z miruny 110g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Nuggetsy z miruny 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIANSKIE	Burger ryżowo-kalafiorowy z natką pietruszki 110g	1, 3, 7			
		DODATKI	<b>Puree ziemniaczane 100g   Surówka z czerwonej kapusty 70g</b> <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> 10.05.2021	Krupnik staropolski z ziemniakami (rekomendowana porcja – 300g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z sosem bolońskim i tartym żółtym serem 220g	1, 3, 7, 9	Gruszka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Sałatka owocowa Chrupki kukurydziane 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	Sałata z sosem winegret 60g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Wtorek</b> 11.05.2021	Rosół z lanymi kłuskami (rekomendowana porcja – 300g)   1, 3, 9	STANDARDOWE	Schab duszony w sosie własnym 120g	1, 3, 7, 9	Sok tłoczony	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Chąłka z masłem Kakao naturalne
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Schab duszony w sosie własnym 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Schab duszony w sosie własnym 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kolet kalafiorowy z kaszą 100g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g   Colesław 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Środa</b> 12.05.2021	Krem wielowarzywny z grzankami (rekomendowana porcja – 300g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka 110g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Koktajl jogurtowo-owocowy Biszkopt
		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   Buraczki zasmażane 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Czwartek</b> 13.05.2021	Pomidorowa z drobnym makaronem (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz wieprzowy z warzywami 110g	1, 3, 7, 9	Ciasto trójniak (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Placuszek z jabłkiem Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wieprzowy z warzywami 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Gulasz wieprzowy z warzywami 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Pieczeń warzywna z sosem pomidorowym 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza pęczak 100g   Surówka z ogórka kiszzonego 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Piątek</b> 14.05.2021	Żurek z jajkiem (rekomendowana porcja – 300g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z miruny w delikatnej panierce 110g	1, 3, 4, 7, 9	Słupki warzywne	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kanapki z wędliną drobiową, żółtym serem i warzywami Herbata z miętą
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z miruny w delikatnej panierce 110g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Filet z miruny w delikatnej panierce 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 <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-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. 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
<b>Poniedziałek</b> 17.05.2021	Kalafiorowa (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kluski leniwe z cynamonową okrasą 8 szt./220g	1, 3, 7	Pomarańcza w cząstkach ¼	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Pieczywo mieszane Frankfurterka na ciepło Warzywa do chrupania Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kopytka z cynamonową okrasą 8 szt./220g	3, 7			
		BEZMLECZNE	Kopytka z cynamonową okrasą 8 szt./220g	1, 3			
		WEGETARIAŃSKIE	Kluski leniwe z cynamonową okrasą 8 szt./220g	1, 3, 7			
		DODATKI	Surówka z marchewki i jabłka 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Wtorek</b> 18.05.2021	Pomidorowa z ryżem (rekomendowana porcja – 300g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Sznyceł z indyka w sosie własnym 120g	1, 3, 7, 9	Kisiel truskawkowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Surówka wiosenna Bagietka z masłem
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Sznyceł z indyka w sosie własnym 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Sznyceł z indyka w sosie własnym 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet brokułowo-jąglany 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza bulgur 100g   Surówka z kapusty pekińskiej i kukurydzy 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Środa</b> 19.05.2021	Pieczarkowa z makaronem (rekomendowana porcja – 300g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gołąbek po hiszpańsku 110g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Muffinka z nadzieniem owocowym (wypiek firmowy) Rumianek
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gołąbek po hiszpańsku 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Gołąbek po hiszpańsku 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Gołąbek warzywny 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g   Surówka z pora i marchewki 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Czwartek</b> 20.05.2021	Barszcz czerwony z ziemniakami (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z serem białym i polewą jogurtowo owocową 240g / 2szt.	1, 3, 7	Sok tłoczony	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			
		BEZMLECZNE	Naleśniki z owocami i polewą truskawkową 240g / 2szt.	1, 3			
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z serem białym i polewą jogurtowo owocową 240g / 2szt.	1, 3, 7			
		DODATKI	Sałatka owocowa 60g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Piątek</b> 21.05.2021	Jarzynowa (rekomendowana porcja – 300g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem 110g	1, 3, 7, 9	Ciasto ZEBRA (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Placuszek twarogowy 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	Ziemniaki tłuczone 100g   Surówka kapusty kiszzonej 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 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-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> 24.05.2021	Szczeniowa z jajkiem (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z sosem neapolitańskim i tartym żółtym serem 260g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bagietka z pastą z tuńczyka  Herbata owocowa
		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 dresingiem jogurtowym 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Wtorek</b> 25.05.2021	Koperkowa z ryżem (rekomendowana porcja – 300g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet mielony 110g	1, 3, 7, 9	Słupki warzywne	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Smoothie bananowe Z płatkami owsianymi  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   Marchewka z groszkiem 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Środa</b> 26.05.2021	Rosół z makaronem nitki (rekomendowana porcja – 300g)   1, 3, 9	STANDARDOWE	Schab duszony w sosie pieczarkowym 110g	1, 3, 7, 9	Koktajl owocowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini naleśniki z truskawkami (wypiek firmowy)  Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Schab duszony w sosie pieczarkowym 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Schab duszony w sosie pieczarkowym 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Pieczeń warzywna w sosie pieczarkowym 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza gryczana 100g   Colesław 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Czwartek</b> 27.05.2021	Krem z białych warzyw z grzankami (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Burger drobiowy z warzywami w sosie własnym 120g	1, 3, 7, 9	Ciasto trójniak (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bagietka z pastą z jajeczną Warzywa do chrupania Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Burger drobiowy z warzywami w sosie własnym 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Burger drobiowy z warzywami w sosie własnym 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Burger warzywny w sosie pomidorowym 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza bulgur 100g   Surówka z ogórka kiszzonego 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Piątek</b> 28.05.2021	Żurek z jajkiem (rekomendowana porcja – 300g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z miruny w delikatnej panierce 110g	1, 3, 4, 7, 9	Pomarańcz w cząstkach ¼	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kanapki z wędliną drobiową, żółtym serem i warzywami  Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z miruny w delikatnej panierce 110g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Filet z miruny w delikatnej panierce 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 <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			

<b>Poniedziałek</b> 31.05.2021	Ogórkowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 300g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kolorowe risotto z kurczakiem i warzywami 220g	1, 3, 7, 9	Kisiel cytrynowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Budyń z musem owocowym  Biszkopt
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kolorowe risotto z kurczakiem i warzywami 220g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kolorowe risotto z kurczakiem i warzywami 220g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kolorowe risotto z warzywami 220g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Surówka z pora i marchewki 220g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			