

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 03.06.2024	Krem z białych warzyw z grzankami (rekomendowana porcja – 250g) 7,9	STANDARDOWE	Spaghetti bolognese z tartym żółtym serem 210g	1, 3, 7, 9	Lody	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Ciabatta z twarożkiem i rzodkiewką Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Spaghetti bolognese z tartym żółtym serem 210g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Spaghetti bolognese 210g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti napoli z tartym żółtym serem 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK				
Wtorek 04.06.2024	Pieczarkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 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 truskawkami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z kurczaka w złocistej panierce 90g	3			
		BEZMLECZNE	Filet z kurczaka w złocistej panierce 90g	1, 3			
		WEGETARIAŃSKIE	Ser panierowany 90g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z zielonych warzyw 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Środa 05.06.2024	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pieczeń rzymska w sosie chrzanowym 90g	1, 3, 9	Arbuz	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini wrap z szynką i warzywami Mięta
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczeń rzymska w sosie chrzanowym 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Pieczeń rzymska w sosie chrzanowym 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Pulpet wielowarzywny z dipem czosnkowym 90g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Warzywa na parze 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Czwartek 06.06.2024	Szczeniowa z jajkiem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pieczony udzik z kurczaka 90g	9	Ciasto z kruszonką i owocami (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Frankfurterka na ciepło Bułka z masłem Rumianek
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczony udzik z kurczaka 90g	9			
		BEZMLECZNE	Pieczony udzik z kurczaka 90g	9			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron penne ze szpinakiem i serem feta 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ryż 100g Surówka z białej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Piątek 07.06.2024	Botwinkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Miruna z warzywami w sosie po grecku 120g	1, 3, 4, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Chałka z konfiturą owocową Herbatka z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna z warzywami w sosie po grecku 120g	3, 4, 9			
		BEZMLECZNE	Miruna z warzywami w sosie po grecku 120g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kluski leniwe z polewą jogurtową 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Surówka z ogórka kiszzonego 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	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-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 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/luczuleniem w zakresie glutenu.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistycznych – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 10.06.2024	Minestrone (rekomendowana porcja – 250g) 9	STANDARDOWE	Pierogi z serem i polewą owocową 210g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Tosty z szynką, serem i warzywami Mięta
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z serem i polewą owocową 210g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Makaron z truskawkami 210g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Pierogi z serem i polewą owocową 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Surówka z marchewki z rodzynkami 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Wtorek 11.06.2024	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlecik drobiowy z mięsa mielonego 90g	1, 3, 9	Słupki warzywne do chrupnia	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Babeczka marchewkowa Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlecik drobiowy z mięsa mielonego 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlecik drobiowy z mięsa mielonego 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Placuszki marchewkowo - cukiniowe 90g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z rzodkwi białej 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Środa 12.06.2024	Kapuśniak ze słodkiej kapusty (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Pieczona szynka w sosie własnym 90g	1, 9	Kisiel brzoskwinowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Sałatka owocowa Herbatniki
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona szynka w sosie własnym 90g	9			
		BEZMLECZNE	Pieczona szynka w sosie własnym 90g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Cukinia faszerowana kaszą kuskus i warzywami 90g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza orkiszowa 100g Ogórek kiszony 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Czwartek 13.06.2024	Krem z soczewicy z grzankami (rekomendowana porcja – 250g) 1, 6, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 90g	1, 3, 9	Ciasto jogurtowe (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kajzerka z wędliną drobiowa i warzywami Rumianek
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotleciki z kaszy jaglanej ze szpinakiem 90g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Marchewka z groszkiem 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Piątek 14.06.2024	Barszczyk czerwony z warzywami (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Nuggetsy z mintaja 90g	1, 3, 4, 9	Arbuz	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Ciabatta z jajkiem i pomidorem Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z mintaja 90g	3, 4, 9			
		BEZMLECZNE	Nuggetsy z mintaja 90g	1, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kopytka w sosie pieczarkowym 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z białej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	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-ciełca/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
Poniedziałek 17.06.2024	Barszcz biały (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Risotto z kurczakiem i warzywami 210g	9	Sok 100%	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Jogurt owocowy Ciastka maślane
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Risotto z kurczakiem i warzywami 210g	9			
		BEZMLECZNE	Risotto z kurczakiem i warzywami 210g	9			
		WEGETARIAŃSKIE	Risotto z warzywami 210g	9			
		DODATKI	Surówka z marchewki z porem 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Wtorek 18.06.2024	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Kotlet mielony 90g	1, 3	Truskawki	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Muffinka z rabarbarem 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 WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Środa 19.06.2024	Krupnik (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Udzik z kurczaka z pieca 90g	9	Jabłko	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Galaretki owocowa z biskoptami
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Udzik z kurczaka z pieca 90g	9			
		BEZMLECZNE	Udzik z kurczaka z pieca 90g	9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet twarogowo – ziemniaczany z sosem tzatziki 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Marchewka baby 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Czwartek 20.06.2024	Krem marchewkowy z grzankami (rekomendowana porcja – 250g) 9	STANDARDOWE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	1, 3, 7, 9	Arbuz	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Grahamka z pastą warzywną Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Naleśniki z konfiturą owocową 210g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Sałatka owocowa 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Piątek 21.06.2024	Pomidorowa z drobnym makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z mintaja panierowany 90g	1, 3, 4	Kisiel owocowy	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Ryż z jabłkiem pieczonym Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z mintaja panierowany 90g	3, 4			
		BEZMLECZNE	Filet z mintaja panierowany 90g	1, 3, 4			
		WEGETARIAŃSKIE	Penne ze szpinakiem i suszonymi pomidorami 210g	1, 3, 7			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kapusty kiszzonej 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	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 słupek (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 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
Poniedziałek 24.06.2024	Fasolowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Kluski leniwe z okrasą z bułeczki 210g	1, 3, 9	Arbuz	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bagietka z serem żółtym i warzywami Herbatka miętowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z serem i truskawkami 210g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Makaron z truskawkami 210g	3			
		WEGETARIAŃSKIE	Kluski leniwe z okrasą z bułeczki 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Jabłko pieczone z cynamonem 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Wtorek 25.06.2024	Pomidorowa z drobnym makaronem (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 wielowarzynna 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Środa 26.06.2024	Ogórkowa (rekomendowana porcja – 250g) 7, 9	STANDARDOWE	Bitki wieprzowe duszone w sosie musztardowym 90g	1, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Domowy kisiel z cząsteczkami owoców Ciasteczka maślane
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Bitki wieprzowe duszone w sosie musztardowym 90g	9			
		BEZMLECZNE	Bitki wieprzowe duszone w sosie musztardowym 90g	9			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion brokułowy z serem żółtym 90g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Kapusta zasmażana 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Czwartek 27.06.2024	Rosół z makaronem nitki (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka 90g	9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Frankfurterka na ciepło Bułka z masłem Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka 90g	9			
		BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka 90g	9			
		WEGETARIAŃSKIE	Warzywa zapiekane pod beszamelem 90g	1, 3, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Brokuły na parze 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Piątek 28.06.2024	Koperkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 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 i cieciorką 210g	1, 3, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Surówka z marchewki i pora 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	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 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