

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Czwartek 01.10.2020	Barszcz czerwony (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pulpeciki wieprzowe w sosie własnym 110g	1, 3, 7, 9	Śliwka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bagietka z pastą jajeczną Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpeciki wieprzowe w sosie własnym 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Pulpeciki wieprzowe w sosie własnym 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIANSKIE	Pulpeciki wielowarzywne w sosie pomidorowym 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza gryczana 100g Surówka z kapusty pekińskiej 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	3, 7, 9			
Piątek 02.10.2020	Krem dyniowo-marchewkowy z grzankami (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlety ruskie ziemniaczano-twarogowe 110g	1, 3, 7, 9	Zdrowy kisiel	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Shake truskawkowy Biszkopty
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlety ruskie ziemniaczano-twarogowe 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlety ruskie ziemniaczane 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIANSKIE	Kotlety ruskie ziemniaczano-twarogowe 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Surówka z rzepy 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	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
Poniedziałek 05.10.2020	Żurek (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron świderki z musem truskawkowym 240g	1, 3, 7	Arbuz	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kanapka z wędliną drobiową, serem żółtym i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron świderki z musem truskawkowym 240g	3, 7			
		BEZMLECZNE	Makaron świderki z musem truskawkowym 240g	1, 3, 9			
		WEGETARIANSKIE	Makaron świderki z musem truskawkowym 240g	1, 3, 7			
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY				
Wtorek 06.10.2020	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 110g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Deser jogurtowy z musem owocowym Ciastko owsiane
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIANSKIE	Kotlet serowy w sosie szpinakowym 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Mizeria 80g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Środa 07.10.2020	Ogórkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Gołąbek bez zawijania w sosie pomidorowym 110g	1, 3, 7, 9	Ciasto PIEGUSEK (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Chałka z masłem Kakao naturalne
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gołąbek bez zawijania w sosie pomidorowym 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Gołąbek bez zawijania w sosie pomidorowym 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIANSKIE	Gołąbek warzywny z ryżem w sosie pomidorowym 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Surówka z ogórka kiszzonego i cebulki 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Czwartek 08.10.2020	Jarzynowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z nadzieniem twarogowym i polewą truskawkową 240g	1, 3, 7, 9	Mandarynka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Racuszek ze śliwką Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z nadzieniem twarogowym i polewą truskawkową 240g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Naleśniki z musem truskawkowym 240g	1, 3, 9			
		WEGETARIANSKIE	Naleśniki z nadzieniem twarogowym i polewą truskawkową 240g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY				
Piątek 09.10.2020	Kalafiorowa z koperkiem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z miruny panierowany 110g	1, 3, 7, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Muffinka z nadzieniem owocowym (wypiek firmowy) Herbata z miętą
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z miruny panierowany 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Filet z miruny panierowany 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIANSKIE	Warzywa panierowane 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Surówka z kapusty kiszzonej 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 omlécik 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 12.10.2020	Pomidorowa z ryżem (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kopytka z okrasą z cebulki 260g	1, 3, 7, 9	Śliwka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kanapka z wędliną drobiową, serem i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie z okrasą z cebulki 260g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kopytka z okrasą z cebulki 260g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kopytka z okrasą z cebulki 260g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Marchewka z jabłkiem 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Wtorek 13.10.2020	Fasolowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z piersi z kurczaka w panierce kukurydzianej 110g	1, 3, 7, 9	Gruszka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kisiel owocowy Herbatniki maślane
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z piersi z kurczaka w panierce kukurydzianej 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Filet z piersi z kurczaka w panierce kukurydzianej 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion warzywny z brokułami 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z pomidora i cebulki 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Środa 14.10.2020	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pałka z kurczaka marynowana pieczona 110g	1, 3, 9	Ciasto drożdżowe (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bagietka z pastą z tuńczyka Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pałka z kurczaka marynowana pieczona 110g	1, 3, 9			
		BEZMLECZNE	Pałka z kurczaka marynowana pieczona 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet brokułowo-marchewkowy 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ryż 100g Marchewka z groszkiem 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Czwartek 15.10.2020	Szczeniowa z jajkiem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Befszyk z cebulką 110g	1, 3	Grejpfrut częśćka 1/4	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Babeczka z groszkami czekoladowymi (wypiek firmowy)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Befszyk z cebulką 110g	3			
		BEZMLECZNE	Befszyk z cebulką 110g	1, 3			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion warzywny 110g	1, 3, 7			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Buraczki zasmażane 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Piątek 16.10.2020	Barszcz ukraiński (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet jajeczny 120g	1, 3, 7, 9	Budyń waniliowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kanapka z serem żółtym i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet jajeczny 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet jajeczny 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet jajeczny 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Surówka z kapusty pekińskiej 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 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.

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 19.10.2020	Kapuśniak (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z sosem bolońskim 260g	1, 3, 7, 9	Sok tłoczony NFC	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Frankfurterka Pieczywo z masłem Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z sosem bolońskim 260g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Makaron z sosem bolońskim 260g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z sosem neapolitańskim 260g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Wtorek 20.10.2020	Soczewicowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet pożarski 110g	1, 3, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Budyń waniliowy z musem owocowym i biszkoptem Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet pożarski 110g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet pożarski 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Cukinia panierowana 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 120g Pomidor z cebulką 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Środa 21.10.2020	Zacierkowa (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz wieprzowy 110g	1, 3, 9	Gruszka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Babeczka pomarańczowa (wypiek firmowy) Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wieprzowy 110g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Gulasz wieprzowy 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz warzywny 110g	1, 3, 9			
		DODATKI	Kasza jęczmienna 100g Surówka z ogórka kiszzonego 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Czwartek 22.10.2020	Krem brokułowy z grzankami (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z nadzieniem twarogowym i polewą truskawkową 240g	1, 3, 7	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kanapki z kolorowymi pastami Herbata
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z nadzieniem twarogowym i polewą truskawkową 240g	3, 7			
		BEZMLECZNE	Naleśniki z nadzieniem twarogowym i polewą truskawkową 240g	1, 3			
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z owocami i polewą truskawkową 240g	1, 3			
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Piątek 23.10.2020	Ogórkowa (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Nuggetsy z dorsza 120g	1, 3, 4, 7, 9	Mandarynka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Tost z żółtym serem i warzywami Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z dorsza 120g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Nuggetsy z dorsza 120g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Surówka z kapusty kiszzonej 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	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
Poniedziałek 26.10.2020	Jarzynowa (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron świderki z mussem truskawkowym 240g	1, 3	Arbuz	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kanapka z wędliną drobiową, serem żółtym i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron świderki z mussem truskawkowym 240g	3			
		BEZMLECZNE	Makaron świderki z mussem truskawkowym 240g	1, 3			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron świderki z mussem truskawkowym 240g	1, 3			
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Wtorek 27.10.2020	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 110g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Deser jogurtowy z mussem owocowym Ciastko owsiane
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet serowy w sosie szpinakowym 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Mizeria 80g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Środa 28.10.2020	Krupnik (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym 110g	1, 3, 7, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Chąłka z masłem Kakao naturalne
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Gołąbek warzywny z ryżem w sosie pomidorowym 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Surówka z ogórka kiszzonego i cebulki 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Czwartek 29.10.2020 <i>dzien kuchni marokańskiej</i>	Pomidorowa z kaszą bulgur i fasolką (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	<i>Tagine</i> - gulasz z kurczakiem 110g	1, 3, 7, 9	<i>Meskouta</i> ciasto pomarańczowe	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bagietka z pastą jajeczną Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Tagine z kurczakiem 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Tagine z kurczakiem 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Tagine z warzywami i ciecierzycą 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza kuskus 100g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Piątek 30.10.2020	Kalafiorowa z koperkiem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z miruny panierowany 110g	1, 3, 4, 7, 9	Śliwka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Sałatka owocowa Herbatniki maślane
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z miruny panierowany 110g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Filet z miruny panierowany 110g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Warzywa panierowane 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Surówka z kapusty kiszzonej 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	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 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.