

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 02.08.2021	Ogórkowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z sosem neapolitańskim i tartym żółtym serem 220g	1, 3, 7, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Trójkącki tostowe z wędliną drobiową i warzywami Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z sosem neapolitańskim i tartym żółtym serem 220g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Makaron z sosem neapolitańskim 220g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z sosem neapolitańskim i tartym żółtym serem 220g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Salata z winegretem 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Wtorek 03.08.2021	Zacierkowa (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 120g	1, 3, 7, 9	Sok tłoczony	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Placuszek z jabłkiem Herbata z miętą
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Pulpet brokułowy w sosie beszamelowym 100g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Kapusta zasmażana 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Środa 04.08.2021	Fasolowa (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz wieprzowy z warzywami 120g	1, 3, 7, 9	Ciasto marchewkowe (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bagietka z pastą z jajeczną Warzywa do chrupania Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wieprzowy z warzywami 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Gulasz wieprzowy z warzywami 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz z tofu i warzywami 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza gryczana 100g Buraczki 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Czwartek 05.08.2021	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Kotlet pożarski 120g	1, 3, 7, 9	Nektarynka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Smoothie bananowe z płatkami owsianymi Herbatniki
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet pożarski 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet pożarski 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet z kalafiora 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z pomidorów i cebulki 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Piątek 06.08.2021	Krem marchewkowy (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Nuggetsy z miruny 110g	1, 3, 4, 7, 9	Kisiel cytrynowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Muffinka z nadzieniem owocowym Rumianek
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z miruny 110g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Nuggetsy z miruny 110g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Zapiekane warzywa z fetą i ziołami 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Surówka z kiszonej 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 09.08.2021	Krupnik (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kolorowe risotto z kurczakiem i warzywami 260g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kanapki z wędliną drobiową, żółtym serem i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kolorowe risotto z kurczakiem i warzywami 260g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kolorowe risotto z kurczakiem i warzywami 260g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kolorowe risotto z tofu i warzywami 260g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Wtorek 10.08.2021	Pomidorowa z ryżem (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z piersi kurczaka 120g	1, 3, 7, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Budyń z musem owocowym Biszkopt
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z piersi kurczaka 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Filet z piersi kurczaka 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Papryka faszerowana z kaszą gryczaną i warzywami 220g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kapusty pekińskiej 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Środa 11.08.2021	Szczawiowa (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Klopsiki w sosie pomidorowym 120g	1, 3, 7, 9	Brzoskwinia	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Sałatka owocowa Herbatniki Herbata z miętą
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Klopsiki w sosie pomidorowym 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Klopsiki w sosie pomidorowym 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Klopsiki z soczewicy i kaszy jaglanej w sosie pomidorowym 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza pęczak 100g Surówka z buraczków 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Czwartek 12.08.2021	Kapuśniak (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gyros drobiowy z sosem czosnkowym 120g	1, 3, 7, 9	Sok tłoczony	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Pieczywo mieszane Frankfurterka na ciepło Warzywa do chrupania Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gyros drobiowy z sosem czosnkowym 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Gyros drobiowy z sosem czosnkowym 120g / zsz.	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Burger warzywny 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ryż curry 60g Colesław BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Piątek 13.08.2021	Barszcz ukraiński (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z serem białym i polewą jogurtowo-owocową 220g	1, 3, 7, 9	Kisiel cytrynowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Chałka z masłem Kakao
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z serem białym i polewą jogurtowo-owocową 220g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Naleśniki z jabłkiem duszonym 220g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z serem białym i polewą jogurtowo-owocową 220g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Sałatka owocowa 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 16.08.2021	Koperkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kopytka z sosem pieczarkowym 260g / 10szt.	1, 3, 7, 9	Kisiel truskawkowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Placuszek twarogowy Konfitura owocowa Mięta
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kopytka z sosem pieczarkowym 260g / 10szt.	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kopytka z sosem pieczarkowym 260g / 10szt.	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kopytka z sosem pieczarkowym 260g / 10szt.	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Surówka wielowarzywna 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Wtorek 17.08.2021	Krupnik (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gołąbek po hiszpańsku 110g	1, 3, 7, 9	Nektarynka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kanapki z wędliną drobiową, żółtym serem i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gołąbek po hiszpańsku 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Gołąbek po hiszpańsku 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Mielone z ciecierzycy 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Mizeria 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Środa 18.08.2021	Krem warzywny (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Szynka w sosie własnym 120g	1, 3, 7, 9	Ciasto trójniak (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Koktajl jogurtowo-owocowy Herbatniki
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Szynka w sosie własnym 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Szynka w sosie własnym 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Zapiekane warzywa pod beszamelem 220g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza pęczak 100g Surówka z kapusty pekińskiej 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Czwartek 19.08.2021	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet mielony 120g	1, 3, 7, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Pieczywo mieszane Frankfurterka na ciepło Warzywa do chrupania Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Pieczona cukinia z serem feta 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Marchewka z groszkiem 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Piątek 20.08.2021	Żurek (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Miruna panierowana 110g	1, 3, 4, 7, 9	Brzoskwinia	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Trójkącki tostowe z wędliną drobiową i warzywami Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna panierowana 110g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Miruna panierowana 110g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Burger ryżowo-kalafiorowy z natką pietruszki 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Bukiet warzyw 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 23.08.2021	Zacierkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z sosem bolońskim i tartym żółtym serem 220g	1, 3, 7, 9	Budyń waniliowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini naleśniki z truskawkami
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z sosem bolońskim i tartym żółtym serem 220g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Makaron z sosem bolońskim 220g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z sosem neapolitańskim i tartym żółtym serem 220g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Salata z winogretem 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Wtorek 24.08.2021	Pomidorowa z ryżem (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Bitki w sosie własnym 120g	1, 3, 7, 9	Banan	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bagietka z pastą z tuńczyka Warzywa do chrupania Herbata z cytryna
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Bitki w sosie własnym 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Bitki w sosie własnym 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Papryka faszerowana kaszą bulgur i warzywami 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Colesław 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Środa 25.08.2021	Kapuśniak (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Sznyceł drobiowy 120g	1, 3, 7, 9	Śliwka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Koktajl jogurtowo-owocowy Herbatniki
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Sznyceł drobiowy 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Sznyceł drobiowy 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet brokułowy 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Kapusta modra 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Czwartek 26.08.2021	Ogórkowa (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron penne z kurczakiem i warzywami 120g	1, 3, 7, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Pieczywo mieszane Frankfurterka na ciepło Warzywa do chrupania Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron penne z kurczakiem i warzywami 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Makaron penne z kurczakiem i warzywami 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron ze szpinakiem i fetą 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Surówka z pomidora i cebulki 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Piątek 27.08.2021	Szczeniowa z jajkiem (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z serem białym i polewą jogurtowo-owocową 220g	1, 3, 7, 9	Kisiel truskawkowy	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 220g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Naleśniki z jabłkiem duszonym 220g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z serem białym i polewą jogurtowo-owocową 220g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Salatka owocowa 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

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 30.08.2021	Barszcz ukraiński (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz wielowarzywny 220g	1, 3, 7, 9	Brzoskwinia	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Sałatka owocowa Herbatniki Herbata z miętą
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wielowarzywny 220g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Gulasz wielowarzywny 220g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz wielowarzywny 220g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza jęczmienna 100g Surówka z ogórka kiszzonego 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Wtorek 31.08.2021	Krem wielowarzywny z grzankami (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Panierowany filec z indyka 120g	1, 3, 7, 9	Kisiel truskawkowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bagietka z pastą z jajeczną Warzywa do chrupania Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Panierowany filec z indyka 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Panierowany filec z indyka 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Stek z kalafiora 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Bukiet warzyw 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 jajecznica lub omelecik 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