

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Piątek 01.03.2024	Fasolowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Nuggetsy domowe z dorsza 90g	1, 3, 4, 9	Budyń waniliowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Ciabatta z serem i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy domowe z dorsza 90g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Nuggetsy domowe z dorsza 90g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIANSKIE	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem 90g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kiszzonej 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 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/luczuleniem w zakresie glutenu.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistyczno – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 04.03.2024	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Delikatne chilli con carne z ryżem 210g	9	Koktajl owocowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Tost z szynką i serem Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Delikatne chilli con carne z ryżem 210g	9			
		BEZMLECZNE	Delikatne chilli con carne z ryżem 210g	9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kaszotto z tofu i warzywami 210g	1, 9			
		DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Wtorek 05.03.2024	Soczewicowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Bitki w sosie pieczeniowym 90g	1, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Muffinka z budyniem Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Bitki w sosie pieczeniowym 90g	9			
		BEZMLECZNE	Bitki w sosie pieczeniowym 90g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Placuszki marchewkowe 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza jęczmienna 100g Kapusta modra 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Środa 06.03.2024	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Kotlet pożarski 90g	1, 3, 9	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Sałatka owocowa Herbatniki
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet pożarski 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet pożarski 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion wielowarzywny 90g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki 100g Fasolka szparagowa 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Czwartek 07.03.2024	Kapuśniak (rekomendowana porcja – 250g) 9	STANDARDOWE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	1, 9	Mandarynka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bułka wieloziarnista z szynką i warzywami Rumianek
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	9			
		BEZMLECZNE	Naleśniki z konfiturą owocową 210g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Zapiekanka ziemniaczana z warzywami 210g	1, 9			
		DODATKI	Surówka z selera z rodzynkami 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Piątek 08.03.2024	Piecarkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z miruny panierowany 90g	1, 3, 4	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bagietka z pastą jajeczną ze szczypiorkiem Mięta
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z miruny panierowany 90g	3, 4			
		BEZMLECZNE	Filet z miruny panierowany 90g	1, 3, 4			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron ze szpinakiem i serem feta 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kiszonej 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 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 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 11.03.2024	Wiejska (rekomendowana porcja – 250g) 9	STANDARDOWE	Penne z sosem napoli z serem żółtym 210g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Ciabatta z szynką i warzywami Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Penne z sosem napoli z serem żółtym 210g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Penne z sosem napoli 210g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Penne z sosem napoli z serem żółtym 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Salata z winegret 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Wtorek 12.03.2024	Szczeniowa z jajkiem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kurczak z warzywami po chińsku 90g	1, 9	Smoothie owocowe	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Muffinka z jabłkiem pieczonym Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak z warzywami po chińsku 90g	9			
		BEZMLECZNE	Kurczak z warzywami po chińsku 90g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Warzywa po chińsku z tofu 90g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ryż 100g Surówka chińska 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Środa 13.03.2024	Barszcz ukraiński (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pulpety w sosie koperkowym 90g	1, 3, 7, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Galaretka owocowa z biszkoptami
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpety w sosie koperkowym 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Pulpety w sosie koperkowym 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Pulpet wielowarzywny w sosie koperkowym 90g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Surówka z ogórka kiszzonego 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Czwartek 14.03.2024	Brokułowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z kurczaka w złocistej panierce 90g	1, 3, 9	Ciasto z budyniem (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Frankfurterka na ciepło Bułka z masłem Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z kurczaka w złocistej panierce 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Filet z kurczaka w złocistej panierce 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet czeski 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki 100g Coleslaw 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Piątek 15.03.2024	Minestrone (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Kotlety rybny 90g	1, 3, 4	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini pizzerinka Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlety rybny 90g	3, 4			
		BEZMLECZNE	Kotlety rybny 90g	1, 3, 4			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion buraczany z kaszą jaglaną 90g	1, 3, 7, 9			
		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 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-cieślca/frankfurterka wieprzowa lub jajeczna lub omlecek lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

ZNACZENIE 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.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistycznych – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 18.03.2024	Krem z białych warzyw z grzankami (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kluski leniwe z okrasą z bułeczki 210g	1, 3, 7	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Jogurt owocowy Ciastka maślane
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z serem i musem owocowym 210g	3, 7			
		BEZMLECZNE	Makaron z musem owocowym 210g	1, 3			
		WEGETARIAŃSKIE	Kluski leniwe z okrasą z bułeczki 210g	1, 3, 7			
		DODATKI	Surówka z marchewki z jabłkiem 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Wtorek 19.03.2024	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Gulasz wieprzowy z warzywami 90g	9	Zielone smoothie	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Muffinka z owocami Mięta
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wieprzowy z warzywami 90g	9			
		BEZMLECZNE	Gulasz wieprzowy z warzywami 90g	9			
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz wielowarzywny z tofu 90g	1, 3, 9			
		DODATKI	Kasza gryczana 100g Ogórek kiszony 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Środa 20.03.2024 Dzień szwedzki 	Ärtsoppa - grochówka (rekomendowana porcja – 250g) 9	STANDARDOWE	Köttbullar – szwedzkie klopsiki 90g	9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Galaretka owocowa z biszkoptami
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Köttbullar – szwedzkie klopsiki 90g	9			
		BEZMLECZNE	Köttbullar – szwedzkie klopsiki 90g	9			
		WEGETARIAŃSKIE	Placki ziemniaczane 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Buraczki 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Czwartek 21.03.2024	Kalafiorowa (rekomendowana porcja – 250g) 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 90g	1, 3, 9	Ciasto z malinami (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Grahamka z pastą z tuńczyka Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet marchewkowo - cukiniowy 90g	1, 3, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Marchewka z groszkiem 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Piątek 22.03.2024	Pomidorowa z ryżem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pulpety z miruny w sosie koperkowym 90g	1, 3, 4	Kisiel owocowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Racuszki z jabłkiem Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpety z miruny w sosie koperkowym 90g	3, 4			
		BEZMLECZNE	Pulpety z miruny w sosie koperkowym 90g	1, 3, 4			
		WEGETARIAŃSKIE	Placuszki z kapusty kiszonej 210g	1, 3, 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 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-cieleńca/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.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistycznych – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 25.03.2024	Ogórkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Spaghetti bolognese z żółtym serem 210g	1, 3, 7, 9	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bagietka z serem żółtym i warzywami Herbatka miętowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Spaghetti bolognese z żółtym serem 210g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Spaghetti bolognese z żółtym serem 210g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti neapolitańskie z żółtym serem 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Surówka wielowarzywna 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Wtorek 26.03.2024	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Befszyk wieprzowy 90g	1, 3, 9	Słupki warzywne	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Muffinka jagodowa Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Befszyk wieprzowy 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Befszyk wieprzowy 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion wielowarzywny 90g	1, 3, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Buraczki 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Środa 27.03.2024	Barszcz czerwony (rekomendowana porcja – 250g) 9	STANDARDOWE	Kurczak w sosie curry 90g	9	Jabłko	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Domowy kisiel z cząsteczkami owoców Ciasteczka maślane
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak w sosie curry 90g	9			
		BEZMLECZNE	Kurczak w sosie curry 90g	9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet serowy w panierce curry 90g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ryż 100g Surówka z białej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Czwartek 28.03.2024	Zacierkowa (rekomendowana porcja – 250g) 7, 9	STANDARDOWE	Gołąbek po hiszpańsku w sosie pomidorowym 90g	9	Ciasto marchewkowe (wypiek firmowy)	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Frankfurterka na ciepło Bułka z masłem i warzywami Napój herbaciano- owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gołąbek po hiszpańsku w sosie pomidorowym 90g	9			
		BEZMLECZNE	Gołąbek po hiszpańsku w sosie pomidorowym 90g	9			
		WEGETARIAŃSKIE	Gołąbek z kaszą w sosie pomidorowym 90g	9			
		DODATKI	Kasza bulgur 100g Surówka z rzodkwi białej 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Piątek 29.03.2024	Krupnik (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Filet z miruny panierowany 90g	1, 3, 7, 9	Mandarynka	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kajzerka z serem i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z miruny panierowany 90g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Filet z miruny panierowany 90g	1, 3, 7, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z sosem serowo – brokułowym 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 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 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-cieleńca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznicza 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.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistycznych – zaopatrzeniowych