

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Wtorek 01.10.2019	Jarzynowa (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pierś z kurczaka 100g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Ciasto jogurtowe z owocami sezonowymi (wypiek firmowy) Napój herbaciano- owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pierś z kurczaka 100g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Pierś z kurczaka 100g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Leczo warzywne 100g	1, 7, 9			
		DODATKI	Ryż paraboliczny 90g Sałata z sosem ziołowym 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Środa 02.10.2019	Rosół (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet mielony 110g	1, 3, 7, 9	Gruszka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mus z kaszy manny z sosem truskawkowym Sok tłoczony NFC
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony 110g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony 110g	3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion wielowarzywny panierowany 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Sałatka z pomidora i cebuli 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Czwartek 03.10.2019	Kapuśniak (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Szynka wieprzowa w sosie własnym 110g	1, 3, 7, 9	Śliwka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kanapki z wędliną drobiową, żółtym serem i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Szynka wieprzowa w sosie własnym 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Szynka wieprzowa w sosie własnym 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Roladka z bakłażana z serem żółtym 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza jęczmienna 90g Surówka z buraczków 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Piątek 04.10.2019	Pomidorowa z drobnym makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z dorsza panierowany 100g	1, 3, 4, 7, 9	Sok tłoczony NFC	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Chałka z masłem i konfiturą owocową Kakao naturalne
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z dorsza w panierce 100g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Filet z dorsza w panierce 100g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet brokułowy z mozzarellą 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kapusty kiszzonej 60g 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 07.10.2019	Barszcz czerwony (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pyzy z farszem mięsny podane z okrasą 200g	1, 3, 9	Śliwka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Deser jogurtowy z owocami i biszkoptem Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pyzy ziemniaczane podane z okrasą 200g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Pyzy z farszem mięsny podane z okrasą 200g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Pyzy ziemniaczane podane z okrasą cebulową 200g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Wtorek 08.10.2019	Zacierkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Sznyceł wiedeński 100g	1, 3, 7, 9	Koktajl jogurtowy z owocami sezonowymi	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Ciasto marchewkowo-pomarańczowe (wypiek firmowy) Kakao naturalne na mleku
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Sznyceł wiedeński 100g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Sznyceł wiedeński 100g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet gryczano-warzywny 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Bukiet gotowanych warzyw 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Środa 09.10.2019	Kalafiorowa (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz wieprzowy z warzywami 120g	1, 7, 9	Gruszka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Tost z serem żółtym i pomidorem Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wieprzowy z warzywami 120g	7, 9			
		BEZMLECZNE	Gulasz wieprzowy z warzywami 120g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz wielowarzywny z dynią 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza perłowa 90g Sałatka z ogórka kiszzonego z cebulą 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Czwartek 10.10.2019	Krem dyniowy (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Schab pieczony podany w sosie własnym 110g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Racuszek ze śliwką Herbata miętowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Schab pieczony podany w sosie własnym 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Schab pieczony podany w sosie własnym 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet ziemniaczany z warzywami 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Surówka z białej kapusty 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Piątek 11.10.2019	Żurek z kiełbasą (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z polewą jogurtowo-truskawkową 220g	1, 3, 7	Ciasto drożdżowe z owocami sezonowymi (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kanapki z wędliną drobiową, żółtym serem i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z polewą jogurtowo-truskawkową 220g	3, 7			
		BEZMLECZNE	Makaron z polewą jogurtowo-truskawkową 220g	1, 3			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z musem truskawkowym 220g	1, 3			
		DODATKI	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 słupek (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu połówka, 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).

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. 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 14.10.2019	Grochowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Spaghetti neapolitańskie z żółtym serem 200g	1, 3, 7	Koktajl jogurtowo-owocowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kanapki z wędliną drobiową, żółtym serem i warzywami Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Spaghetti neapolitańskie z żółtym serem 200g	3			
		BEZMLECZNE	Spaghetti neapolitańskie 200g	3			
		WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti neapolitańskie z żółtym serem 200g	1, 3, 7			
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Wtorek 15.10.2019	Krupnik (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet pożarski 100g	1, 3, 7, 9	Śliwka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kanapka na ciepło z serem żółtym i warzywami Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet pożarski 100g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet pożarski 100g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kolet jaglano-kalafiorowy pieczony 100g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Buraczki na ciepło 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Środa 16.10.2019	Szczeniowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Nuggetsy z kurczaka 110g	1, 3, 7, 9	Gruszka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini-muffinka z nadzieniem owocowym (wypiek firmowy)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z kurczaka 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Nuggetsy z kurczaka 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Zapiekanek warzywna 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ryż curry 100g Sałata z sosem ogrodowym 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Czwartek 17.10.2019	Pomidorowa z drobnym makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z białym serem i owocami podane z polewą 200g	1, 3, 7	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Deser ryżowy z owocami Sok tłoczony NFC
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z białym serem i owocami podane z polewą 200g	3, 7			
		BEZMLECZNE	Naleśniki z owocami podane z musem 200g	1, 3, 7			
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z białym serem i owocami podane z polewą 200g	1, 3, 7			
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Piątek 18.10.2019	Ogórkowa (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Burger (kotlet) z dorsza 110g	1, 3, 4, 7, 9	Kisiel waniliowy z owocami sezonowymi	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Grahamka z masłem i konfiturą owocową Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Burger (kotlet) z dorsza 110g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Burger (kotlet) z dorsza 110g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Burger (kotlet) ryżowo-kalafiorowy z pietruszką 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z czerwonej kapusty 60g 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).

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. 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 21.10.2019	Fasolowa (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Leniwe podane z okrasą 200g	1, 3, 7	Gruszka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kanapki z wędliną drobiową, żółtym serem i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie podane z okrasą 200g	3			
		BEZMLECZNE	Kluski śląskie podane z okrasą 200g	3			
		WEGETARIAŃSKIE	Leniwe podane z okrasą 200g	1, 3, 7			
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Wtorek 22.10.2019	Barszcz ukraiński (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 110g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Budyń waniliowy z musem owocowym Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet jaglano-dyniowy 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Coleslaw 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Środa 23.10.2019	Koperkowa (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pieczeń rzymska w sosie pomidorowym 110g	1, 3, 7, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Racuszek drożdżowy z jabłkiem Kakao naturalne na mleku
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczeń rzymska w sosie pomidorowym 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Pieczeń rzymska w sosie pomidorowym 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Pieczeń warzywna w sosie pomidorowym 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza pęczak 100g Surówka z ogórka kiszzonego 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Czwartek 24.10.2019	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Bitki w sosie własnym 100g	1, 7, 9	Śliwka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kisiel owocowy Ciasteczko owsiane
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Bitki w sosie własnym 100g	7, 9			
		BEZMLECZNE	Bitki w sosie własnym 100g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Zapiekanka z pomidorami i serem żółtym 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Surówka z marchwi 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Piątek 25.10.2019	Wiejska (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet jajeczny 110g	1, 3, 7, 9	Ciasto ZEBRA (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bagietka z pastą z tuńczyka Warzywa do chrupania Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet jajeczny 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet jajeczny 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet jajeczny 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 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 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 28.10.2019	Barszcz biały z kiełbasą <small>(rekomendowana porcja – 250g)</small> 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kartacze z mięsem i okrasą z cebuli 180g	1, 3, 9	Sok tłoczony NFC	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną <small>(napoje nielimitowane)</small>	Koktajl bananowy z kruszonką Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pyzy ziemniaczane z okrasą cebulową 180g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kartacze z mięsem i okrasą z cebuli 180g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Pyzy ziemniaczane z okrasą cebulową 180g	3, 7, 9			
		DODATKI	Surówka wielowarzywna 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Wtorek 29.10.2019	Solferino z pomidorami <small>(rekomendowana porcja – 300g)</small> 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pałka z kurczaka w marynacie miodowo-czosnkowej 100g	1, 9	Śliwka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną <small>(napoje nielimitowane)</small>	Ciasto jogurtowe <small>(wypiek firmowy)</small> Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pałka z kurczaka w marynacie miodowo-czosnkowej 100g	9			
		BEZMLECZNE	Pałka z kurczaka w marynacie miodowo-czosnkowej 100g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Warzywa panierowane 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 120g Mizeria 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Środa 30.10.2019	Soczewicowa <small>(rekomendowana porcja – 300g)</small> 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz wieprzowy z jesiennymi warzywami sezonowymi 110g	1, 7, 9	Budyń waniliowy z musem owocowym	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną <small>(napoje nielimitowane)</small>	Sałatka jarzynowa Bagietka z masłem Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wieprzowy z jesiennymi warzywami sezonowymi 110g	7, 9			
		BEZMLECZNE	Gulasz wieprzowy z jesiennymi warzywami sezonowymi 110g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz jesienny wielowarzywny 110g	1, 7, 9			
		DODATKI	Kasza gryczana 100g Ogórek kiszony 50g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Czwartek 31.10.2019	Gulaszowa <small>(rekomendowana porcja – 250g)</small> 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Krokiet ziemniaczany z sosem pieczarkowym lub pomidorowym 180g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną <small>(napoje nielimitowane)</small>	Kanapki z wędliną drobiową, żółtym serem i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Krokiet ziemniaczany z sosem pieczarkowym lub pomidorowym 180g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Krokiet ziemniaczany z sosem pieczarkowym lub pomidorowym 180g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Krokiet ziemniaczany z sosem pieczarkowym lub pomidorowym 180g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Surówka z pora z kukurydzą i jabłkiem 60g 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.