

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Wtorek 01.09.2020	Barszcz ukraiński (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kokardki makaronowe z twarogiem słodkim i musem owocowym 260g	1, 3, 7, 9	Śliwka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kanapka z wędliną drobiową, żółtym serem i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kokardki makaronowe z twarogiem słodkim i musem owocowym 260g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kokardki makaronowe z musem owocowym 260g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kokardki makaronowe z twarogiem słodkim i musem owocowym 260g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Środa 02.09.2020	Kapuśniak (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pieczeń warzywna w sosie paprykowo-pomidorowym 100g	1, 3, 7, 9	Arbuz	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Sałatka jarzynowa z jajkiem i wędliną Bagietka z masłem Herbata miętowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczeń warzywna w sosie paprykowo-pomidorowym 100g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Pieczeń warzywna w sosie paprykowo-pomidorowym 100g	3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Pieczeń warzywna w sosie paprykowo-pomidorowym 100g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza gryczana 100g Surówka z ogórka kiszzonego z cebulką 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Czwartek 03.09.2020	Ogórkowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Eskalopki z kurczaka w sosie musztardowym 100g	1, 3, 7, 9, 10	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kisiel owocowy Ciasteczko owsiane
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Eskalopki z kurczaka w sosie musztardowym 100g	3, 7, 9, 10			
		BEZMLECZNE	Eskalopki z kurczaka w sosie musztardowym 100g	1, 3, 9, 10			
		WEGETARIAŃSKIE	Warzywa zapiekane podane z sosem jogurtowo-czosnkowym 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ryż 100g Surówka z pora 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Piątek 04.09.2020	Z soczewicy czerwonej (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z dorsza panierowany 120g	1, 3, 4, 7, 9	Ciasto drożdżowe z owocami sezonowymi (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kanapka na ciepło z serem żółtym i warzywami Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z dorsza panierowany 120g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Filet z dorsza panierowany 120g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion wielowarzywny panierowany 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Kapusta kiszona z warzywami 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).

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 07.09.2020	Jarzynowa (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z sosem bolońskim (mięso, włośczyzna, pomidory, zioła) 260g	1, 3, 7, 9	Grejfrut w cząstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Racuzek karotek Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z sosem bolońskim (mięso, włośczyzna, pomidory, zioła) 260g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Makaron z sosem bolońskim (mięso, włośczyzna, pomidory, zioła) 260g	3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z dynią i cukinią w sosie pomidorowym 260g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY				
Wtorek 08.09.2020	Krupnik (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet mielony z marchewką i pietruszką 110g	1, 3, 7, 9	Śliwka deserowa	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kasza manna pod pierzynką z musu owocowego
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony z marchewką i pietruszką 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony z marchewką i pietruszką 110g	3, 7, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Warzywa zapiekane pod beszamelem 100g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 120g Buraczki zasmażane 60g	1, 3, 7, 9			
		BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY					
Środa 09.09.2020	Szczawiowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz drobiowy z warzywami 120g	1, 7, 9	Ciasto czekoladowe z bakaliami (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bagietka z pastą z tuńczyka i pomidora Napój herbaciano- owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz drobiowy z warzywami 120g	7, 9			
		BEZMLECZNE	Gulasz drobiowy z warzywami 120g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz wielowarzywny 120g	1, 7, 9			
		DODATKI	Kasza jęczmienna 100g Kapusta modra 70g	1, 3, 7, 9			
		BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY					
Czwartek 10.09.2020	Grochowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z nadzieniem twarogowym i polewą truskawkową 260g	1, 3, 7	Słupki i talarki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Tost z szynką, serem żółtym i warzywami Herbata miętowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z nadzieniem twarogowym i polewą truskawkową 260g	3, 7			
		BEZMLECZNE	Naleśniki z nadzieniem owocowym 260g	1, 3, 7			
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z nadzieniem twarogowym i polewą truskawkową 260g	1, 3			
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY				
Piątek 11.09.2020	Pomidorowa z ryżem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet jajeczny z brokułami i serem żółtym 110g	1, 3, 7, 9	Arbuz	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Grahamka z wędliną, serem żółtym i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet jajeczny z brokułami i serem żółtym 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet jajeczny z brokułami i serem żółtym 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet jajeczny z brokułami i serem żółtym 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 120g Surówka z pora 60g	1, 3, 7, 9			
		BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY					

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 14.09.2020	Paprykowa (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Leniwe na słodko podane z okrasą (bułka tarta i masło) 240g	1, 3, 7	Budyń śmietankowy	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kanapka z wędliną drobiową, żółtym serem i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie podane z okrasą cebulową 240g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Kluski śląskie podane z okrasą cebulową 240g	3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Leniwe na słodko podane z okrasą (bułka tarta i masło) 240g	1, 3, 7			
		DODATKI	Surówka z marchewki i jabłka 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Wtorek 15.09.2020	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z kurczaka w sezamie i miodzie 110g	1, 3, 7, 9, 11	Ciasto ZEBRA (wypiek firmowy)	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Galaretkę z owocami i biszkoptem
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z kurczaka w sezamie i miodzie 110g	3, 7, 9, 11			
		BEZMLECZNE	Filet z kurczaka w sezamie i miodzie 110g	1, 3, 9, 11			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet kalafiorowy w panierce sezamowej 110g	1, 3, 7, 9, 11			
		DODATKI	Ryż curry 100g Sałata z sosem winegret 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9, 10			
Środa 16.09.2020	Koperkowa (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlety ruskie serowo-ziemniaczane podane z sosem tzatziki 240g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini- zapiekanka hawajska z bagietki z kurczakiem, serem żółtym i warzywami Napój herbaciano- owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlety ruskie serowo-ziemniaczane podane z sosem tzatziki 240g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlety ruskie 240g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlety ruskie serowo-ziemniaczane podane z sosem tzatziki 240g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Sałatka wielowarzywna 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Czwartek 17.09.2020	Zacierkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Schab w sosie śmietanowo-cebulowym 120g	1, 7, 9	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bułeczka maślana z konfiturą owocową Kakao naturalne
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Schab w sosie śmietanowo-cebulowym 120g	7, 9			
		BEZMLECZNE	Schab w sosie śmietanowo-cebulowym 120g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Zapiekanka z pomidorem i cukinią w sosie serowym 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza gryczana 100g Surówka z ogórka kiszzonego 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Piątek 18.09.2020	Pomidorowa z drobnym makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Dorsz w ziołowym cieście z nutą cytrynową 110g	1, 3, 4, 7, 9	Deser jogurtowy z owocami i kruszonką ciasteczkową	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Jabłko zapiekane z cynamonem Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Dorsz w ziołowym cieście z nutą cytrynową 110g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Dorsz w ziołowym cieście z nutą cytrynową 110g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Warzywa w ziołowym cieście 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kapusty białej 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 21.09.2020	Barszcz biały (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Świderki makaronowe z serem białym i musem z owoców leśnych 240g	1, 3, 7	Sok tłoczony NFC	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Racuszek drożdżowy z owocami Kakao naturalne
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Świderki makaronowe z serem białym i musem z owoców leśnych 240g	3			
		BEZMLECZNE	Świderki makaronowe z musem z owoców leśnych 240g	3			
		WEGETARIAŃSKIE	Świderki makaronowe z serem białym i musem z owoców leśnych 240g	1, 3, 7			
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY				
Wtorek 22.09.2020	Krupnik (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet mielony tradycyjny 120g	1, 3, 7, 9	Arbuz	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Budyń waniliowy z musem owocowym i biszkoptem Napój herbaciano- owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony tradycyjny 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony tradycyjny 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion warzywny 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Marchewka z groszkiem duszona 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY				
Środa 23.09.2020	Barszcz ukraiński (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Indyk w sosie warzywnym 110g	1, 3, 7, 9	Zdrowy kisiel z cząstkami cytryny	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Koktajl jogurtowy z owocami i kruszonką ciasteczkową
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Indyk w sosie warzywnym 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Indyk w sosie warzywnym 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet kalafiorowy w panierce sezamowej 110g	1, 3, 7, 9, 11			
		DODATKI	Kasza bulgur 100g Sałata z winogretem 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY				
Czwartek 24.09.2020	Pomidorowa z kluskami lanymi (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Nuggetsy z dorsza 120g	1, 3, 4, 7, 9	Ciasto z jabłkami i kruszonką (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Sałatka owocowa z miodem Ciasteczko owsiane
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z dorsza 120g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Nuggetsy z dorsza 120g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Nuggetsy warzywne z cieciorką 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kapusty kiszzonej 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY				
Piątek 25.09.2020	Krem brokułowo-ziemniaczany (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z nadzieniem twarogowym i polewą truskawkową 260g	1, 3, 7	Słupki i talarki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Grahamka z wędliną drobiową, serem żółtym i warzywami Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z nadzieniem twarogowym i polewą truskawkową 260g	3, 7			
		BEZMLECZNE	Naleśniki z nadzieniem owocowym 260g	1, 3			
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z nadzieniem twarogowym i polewą truskawkową 260g	1, 3, 7			
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY				

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 28.09.2020	Ogórkowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kopytka ziemniaczane z okrasą z szynki i cebuli 240g	1, 3, 7, 9	Gruszka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kanapka z wędliną drobiową, żółtym serem i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie z okrasą z szynki i cebuli 240g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Kluski śląskie z okrasą z szynki i cebuli 240g	3, 9			
		WEGETARIANSKIE	Kopytka ziemniaczane z okrasą cebulową 240g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Wtorek 29.09.2020  DZIEŃ KUCHNI SZWAJCARSKIEJ	Käse-Suppe zupa serowa z pieczonymi pomidorkami i brokułem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	Dania dostępne w wersjach standardowej, bezmlecznej, wegetariańskiej i eliminującej gluten	Rösti – szwajcarskie placki ziemniaczane z grubo startych ziemniaków, podane ze stopionym serem żółtym i smażoną kiełbasą lub jajkiem sadzonym 240g	1, 3, 7, 9	Butterzopf – maślana chałka podana z konfiturą (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Andruty z kremem czekoladowym Herbata z cytryną
			BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Środa 30.09.2020	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z kurczaka w sezamie i miodzie 110g	1, 3, 7, 9, 11	Ciasto ZEBRA (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Galaretka z owocami i biszkoptem
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z kurczaka w sezamie i miodzie 110g	3, 7, 9, 11			
		BEZMLECZNE	Filet z kurczaka w sezamie i miodzie 110g	1, 3, 9, 11			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet kalafiorowy w panierce sezamowej 110g	1, 3, 7, 9, 11			
		DODATKI	Ryż curry 100g Sałata z sosem winegret 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9, 10			

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.