

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 01.04.2019	Marchwianka z ziemniakami (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z twarogiem i polewą truskawkową 200g	1, 3, 6, 7	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Kanapka z wędliną drobiową, serem żółtym i warzywami Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z twarogiem i polewą truskawkową 200g	3, 6, 7			
		BEZMLECZNE	Makaron z polewą truskawkową 200g	1, 3, 6			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z twarogiem i polewą truskawkową 200g	1, 3, 6, 7			
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11			
Wtorek 02.04.2019	Barszcz ukraiński (nielimitowany) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Klopsiki drobiowe z warzywami 110g Sos ziołowy	1, 3, 6, 7, 9	Ciasto kakaowe (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Salatka jarzynowa Bagietka z masłem
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Klopsiki drobiowe z warzywami 110g Sos ziołowy	3, 6, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Klopsiki drobiowe z warzywami 110g	1, 3, 6, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Klopsiki warzywne z otrębami 110g Sos ziołowy	1, 3, 6, 7, 9			
		DODATKI	Kasza jęczmienna 90g Surówka z kapusty białej i papryki 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11			
Środa 03.04.2019	Koperkowa (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Schab duszony z warzywami 110g	1, 7, 9	Grejpfrut czerwony (częstka ¼)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Mini-muffinka z nadzieniem owocowym (wypiek firmowy) Kakao z miodem
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Schab duszony z warzywami 110g	7, 9			
		BEZMLECZNE	Schab duszony z warzywami 110g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Pomidor faszerowany kaszą, warzywami i tofu 110g	1, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone z koperkiem 100g Surówka z kalafiora 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11			
Czwartek 04.04.2019	Ogórkowa (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pieczeń rzymska z sosem pomidorowym lub pieczarkowym 110g	1, 3, 6, 7, 9	Budyń czekoladowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Surówka owocowa Bułeczka maślana Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczeń rzymska z sosem pomidorowym lub pieczarkowym 110g	3, 6, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Pieczeń rzymska z sosem pomidorowym lub pieczarkowym 110g	1, 3, 6, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Pasztet warzywny z sosem pomidorowym lub pieczarkowym 110g	1, 3, 6, 7, 9			
		DODATKI	Kasza gryczana 90g Coleslaw 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11			
Piątek 05.04.2019	Pomidorowa z ryżem (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki szpinakowe z farszem serowo-warzywnym 220g	1, 3, 7, 9	Sok tłoczony NFC jabłkowo-porczezkowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Grahamka z serem żółtym i warzywami Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki szpinakowe z farszem serowo-warzywnym 220g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Naleśniki szpinakowe z farszem warzywnym 220g	1, 3, 6, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki szpinakowe z farszem serowo-warzywnym 220g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11			

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 połędwica, 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 08.04.2019	Kapuśniak z ziemniakami (nielimitowany) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kopytka z okrasą z szynki i cebuli 200g	1, 3, 7, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Kanapki z wędliną drobiową, żółtym serem i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kopytka z okrasą z szynki i cebuli 200g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kopytka z okrasą z szynki i cebuli 200g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kopytka z okrasą z cebuli 200g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Salatka z brokułami, kukurydzą i jogurtem naturalnym 80g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11			
Wtorek 09.04.2019	Rosół z makaronem (nielimitowany) (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy po parysku 110g	1, 3, 7, 9	Pomarańcza (częstka ¼)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Galaretką bezcukrową z owocami
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy po parysku 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy po parysku 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet marchewkowy z sosem czosnkowym i kiełkami 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 90g Bukiet warzyw gotowanych 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11			
Środa 10.04.2019	Fasolowa z jarmużem (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pałka z kurczaka pieczona cytrynowo-ziołowa 100g	9	Sok tłoczony NFC jabłkowo-wiśniowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Kisiel owocowy Ciasteczko owsiane
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pałka z kurczaka pieczona cytrynowo-ziołowa 100g	9			
		BEZMLECZNE	Pałka z kurczaka pieczona cytrynowo-ziołowa 100g	9			
		WEGETARIAŃSKIE	Cukinia faszerowana fetą i kiełkami 100g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ryż z kurkumą 100g Mizeria z jogurtem naturalnym 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11			
Czwartek 11.04.2019	Szczawiowa z jajkiem i ziemniakami (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Penne primavera (wiosenne warzywa i sos śmietanowy) 220g	1, 3, 6, 7, 9	Ciasto Cioci Celiny (wypiek firmowy) Autorski wypiek Celiny Kozłowskiej – głównej cukierniczki SZWAJCARKI	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Frankfurterka zapiekana z serem żółtym Pieczywo z masłem Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Penne primavera (wiosenne warzywa i sos śmietanowy) 220g	3, 6, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Penne primavera (wiosenne warzywa i sos) 220g	1, 3, 6, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Penne primavera (wiosenne warzywa i sos śmietanowy) 220g	1, 3, 6, 7, 9			
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11			
Piątek 12.04.2019	Krem z buraczków (nielimitowany) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Burger z dorsza chrupiący z serem żółtym 100g	1, 3, 4, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Koktajl bananowy z kruszonką
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Burger z dorsza chrupiący z serem żółtym 100g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Burger z dorsza chrupiący 100g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Burger gryczano-buraczany z sezamem 100g	1, 3, 7, 9, 11			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka słodko-kwaśna z kapusty 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11			

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 15.04.2019 DYŻUR STOŁÓWKI SZKOLNEJ do godziny 14:00	Krupnik jaglany (nieLIMITOWANY) (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Spaghetti z sosem neapolitańskim 220g	1, 3, 7, 9	Smoothie zielone	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Tost z szynką, serem żółtym i sosem pomidorowym Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Spaghetti z sosem neapolitańskim 220g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Spaghetti z sosem neapolitańskim 220g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti z sosem neapolitańskim 220g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11			
Wtorek 16.04.2019 DYŻUR STOŁÓWKI SZKOLNEJ do godziny 14:00	Wiosenna zielona (nieLIMITOWANA) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kurczak z kremowym sosem curry 110g	1, 3, 6, 7, 9	Grejpfrut czerwony (częśćka ¼)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Mini-naleśnik z twarogiem i konfiturą Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak z kremowym sosem curry 110g	3, 6, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kurczak z kremowym sosem curry 110g	1, 3, 6, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Curry z dynią i papryką w kremowym sosie 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ryż 90g Surówka z selera i ananasa 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11			
Środa 17.04.2019 DYŻUR STOŁÓWKI SZKOLNEJ do godziny 14:00	Żurek z jajkiem i kiebasą (nieLIMITOWANY) (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 6, 7, 9	STANDARDOWE	Bitki schabowe w sosie własnym 100g	1, 7, 9	Ciasto pomarańczowe (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Kanapki z wędliną drobiową, żółtym serem i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Bitki schabowe w sosie własnym 100g	7, 9			
		BEZMLECZNE	Bitki schabowe w sosie własnym 100g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Bitki sojowe w beszamelu 100g	1, 3, 6, 7, 9			
		DODATKI	Kasza gryczana 100g Mini-marchewka gotowana 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11			
Czwartek 18.04.2019 DYŻUR STOŁÓWKI SZKOLNEJ do godziny 14:00	Kalafiorowa (nieLIMITOWANA) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet mielony bałkański z papryką i pietruszką 100g	1, 3, 7, 9	Budyń śmietankowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Racuszki karotek marchewkowy Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony bałkański z papryką i pietruszką 100g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony bałkański z papryką i pietruszką 100g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet wielowarzywny 100g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Buraczki z cebulką 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11			
Piątek 19.04.2019 DYŻUR STOŁÓWKI SZKOLNEJ do godziny 14:00	Jarzynowa (nieLIMITOWANA) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z dorsza panierowany 100g	1, 3, 4, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Chąłka z masłem i konfiturą owocową Kakao naturalne
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z dorsza panierowany 100g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Filet z dorsza panierowany 100g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlecik serowy smażony 100g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Coleslaw 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11			

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 22.04.2019		PONIEDZIAŁEK WIELKANOCNY stołówka szkolna nieczynna																			
Wtorek 23.04.2019 DYŻUR STOŁÓWKI SZKOLNEJ do godziny 14:00	Z fasolką szparagową (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	<table border="1"> <tr><td>STANDARDOWE</td><td>Leniwe z serem białym podane z okrasą 220g</td><td> 1, 3, 7 </td></tr> <tr><td>ELIMINUJĄCE GLUTEN*</td><td>Kluski śląskie podane z okrasą 220g</td><td> 3 </td></tr> <tr><td>BEZMLECZNE</td><td>Kluski śląskie podane z okrasą 220g</td><td> 3 </td></tr> <tr><td>WEGETARIAŃSKIE</td><td>Leniwe z serem białym podane z okrasą 220g</td><td> 1, 3, 7 </td></tr> <tr><td>DODATKI</td><td>Surówka z marchewki na słodko 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</td><td> 1, 3, 6, 7, 9, 11 </td></tr> </table>	STANDARDOWE	Leniwe z serem białym podane z okrasą 220g	1, 3, 7	ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie podane z okrasą 220g	3	BEZMLECZNE	Kluski śląskie podane z okrasą 220g	3	WEGETARIAŃSKIE	Leniwe z serem białym podane z okrasą 220g	1, 3, 7	DODATKI	Surówka z marchewki na słodko 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11		Sok tłoczony NFC jabłkowo-gruszkowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Deser z kaszy manny z sokiem żurawinowym Ciasteczko owsiane
STANDARDOWE	Leniwe z serem białym podane z okrasą 220g	1, 3, 7																			
ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie podane z okrasą 220g	3																			
BEZMLECZNE	Kluski śląskie podane z okrasą 220g	3																			
WEGETARIAŃSKIE	Leniwe z serem białym podane z okrasą 220g	1, 3, 7																			
DODATKI	Surówka z marchewki na słodko 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11																			
Środa 24.04.2019	Bulion orientalny z kurczakiem i makaronem sojowym (nielimitowany) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 6, 7, 9	<table border="1"> <tr><td>STANDARDOWE</td><td>Gołąbek bez zawijania podany z sosem pomidorowym 100g</td><td> 1, 3, 7, 9 </td></tr> <tr><td>ELIMINUJĄCE GLUTEN*</td><td>Gołąbek bez zawijania podany z sosem pomidorowym 100g</td><td> 3, 7, 9 </td></tr> <tr><td>BEZMLECZNE</td><td>Gołąbek bez zawijania podany z sosem pomidorowym 100g</td><td> 1, 3, 9 </td></tr> <tr><td>WEGETARIAŃSKIE</td><td>Gołąbek z kaszą podany z sosem pomidorowym 100g</td><td> 1, 3, 7, 9 </td></tr> <tr><td>DODATKI</td><td>Puree ziemniaczane 100g Surówka z ogórka kiszzonego 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</td><td> 1, 3, 6, 7, 9, 11 </td></tr> </table>	STANDARDOWE	Gołąbek bez zawijania podany z sosem pomidorowym 100g	1, 3, 7, 9	ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gołąbek bez zawijania podany z sosem pomidorowym 100g	3, 7, 9	BEZMLECZNE	Gołąbek bez zawijania podany z sosem pomidorowym 100g	1, 3, 9	WEGETARIAŃSKIE	Gołąbek z kaszą podany z sosem pomidorowym 100g	1, 3, 7, 9	DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z ogórka kiszzonego 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11		Banan	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Kanapki z wędliną drobiową, żółtym serem i warzywami Herbata owocowa
STANDARDOWE	Gołąbek bez zawijania podany z sosem pomidorowym 100g	1, 3, 7, 9																			
ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gołąbek bez zawijania podany z sosem pomidorowym 100g	3, 7, 9																			
BEZMLECZNE	Gołąbek bez zawijania podany z sosem pomidorowym 100g	1, 3, 9																			
WEGETARIAŃSKIE	Gołąbek z kaszą podany z sosem pomidorowym 100g	1, 3, 7, 9																			
DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z ogórka kiszzonego 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11																			
Czwartek 25.04.2019	Z groszkiem zielonym (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	<table border="1"> <tr><td>STANDARDOWE</td><td>Sznyce z indyka panierowany 100g</td><td> 1, 3, 7, 9 </td></tr> <tr><td>ELIMINUJĄCE GLUTEN*</td><td>Sznyce z indyka panierowany 100g</td><td> 3, 7, 9 </td></tr> <tr><td>BEZMLECZNE</td><td>Sznyce z indyka panierowany 100g</td><td> 1, 3, 7, 9 </td></tr> <tr><td>WEGETARIAŃSKIE</td><td>Medalion warzywny z brokułami 100g</td><td> 1, 3, 7, 9 </td></tr> <tr><td>DODATKI</td><td>Ryż z kurkumą 100g Sałata lodowa z winogretem 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</td><td> 1, 3, 6, 7, 9, 11 </td></tr> </table>	STANDARDOWE	Sznyce z indyka panierowany 100g	1, 3, 7, 9	ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Sznyce z indyka panierowany 100g	3, 7, 9	BEZMLECZNE	Sznyce z indyka panierowany 100g	1, 3, 7, 9	WEGETARIAŃSKIE	Medalion warzywny z brokułami 100g	1, 3, 7, 9	DODATKI	Ryż z kurkumą 100g Sałata lodowa z winogretem 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11		Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Bagietka z pastą jajeczną Warzywa do chrupania Herbata z cytryną
STANDARDOWE	Sznyce z indyka panierowany 100g	1, 3, 7, 9																			
ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Sznyce z indyka panierowany 100g	3, 7, 9																			
BEZMLECZNE	Sznyce z indyka panierowany 100g	1, 3, 7, 9																			
WEGETARIAŃSKIE	Medalion warzywny z brokułami 100g	1, 3, 7, 9																			
DODATKI	Ryż z kurkumą 100g Sałata lodowa z winogretem 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11																			
Piątek 26.04.2019	Pomidorowa z lanym ciastem (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	<table border="1"> <tr><td>STANDARDOWE</td><td>Nuggetsy z dorsza 100g Sos czosnkowy</td><td> 1, 3, 4, 7, 9 </td></tr> <tr><td>ELIMINUJĄCE GLUTEN*</td><td>Nuggetsy z dorsza 100g Sos czosnkowy</td><td> 3, 4, 7, 9 </td></tr> <tr><td>BEZMLECZNE</td><td>Nuggetsy z dorsza 100g Sos czosnkowy</td><td> 1, 3, 4, 9 </td></tr> <tr><td>WEGETARIAŃSKIE</td><td>Warzywa panierowane 100g</td><td> 1, 3, 7, 9 </td></tr> <tr><td>DODATKI</td><td>Puree ziemniaczane 100g Surówka z kiszzonej kapusty 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</td><td> 1, 3, 6, 7, 9, 11 </td></tr> </table>	STANDARDOWE	Nuggetsy z dorsza 100g Sos czosnkowy	1, 3, 4, 7, 9	ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z dorsza 100g Sos czosnkowy	3, 4, 7, 9	BEZMLECZNE	Nuggetsy z dorsza 100g Sos czosnkowy	1, 3, 4, 9	WEGETARIAŃSKIE	Warzywa panierowane 100g	1, 3, 7, 9	DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kiszzonej kapusty 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11		Ciasto marchewkowe (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Koktajl truskawkowy z płatkami crunchy
STANDARDOWE	Nuggetsy z dorsza 100g Sos czosnkowy	1, 3, 4, 7, 9																			
ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z dorsza 100g Sos czosnkowy	3, 4, 7, 9																			
BEZMLECZNE	Nuggetsy z dorsza 100g Sos czosnkowy	1, 3, 4, 9																			
WEGETARIAŃSKIE	Warzywa panierowane 100g	1, 3, 7, 9																			
DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kiszzonej kapusty 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11																			

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 29.04.2019  Dzień kuchni ukraińskiej	Solianka (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 4, 6, 7, 9	STANDARDOWE	Pierogi z farszem z ziemniaków, boczku i cebulki podane z okrasą 200g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Kanapki z wędliną drobiową, żółtym serem i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pierogi z mięsem podane z okrasą 200g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Pierogi z mięsem podane z okrasą 200g	3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Pierogi z farszem z ziemniaków i cebulki podane z okrasą 200g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Surówka z ogórków kiszonych i buraczków gotowanych 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY Zapraszamy na dzień kuchni ukraińskiej!	1, 3, 6, 7, 9, 11			
Wtorek 30.04.2019	Botwinkowa (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz wieprzowy z warzywami 200g	1, 3, 7, 9	Kisiel z owocami	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Racusek z jabłkiem i rabarbarem Herbata miętowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wieprzowy z warzywami 200g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Gulasz wieprzowy z warzywami 200g	3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz warzywny z tofu 200g	1, 3, 6, 7, 9			
		DODATKI	Kasza jęczmienna 100g Surówka kolorowa z kapusty białej i czerwonej 50g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 6, 7, 9, 11			

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.

| SZWAJCARKA Marcin Sikorski | sp355@szwajcarka.net | tel. 511-131-267 | www.szwajcarka.net |