

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Środa 01.09.2021	Botwinkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z sosem bolońskim i tartym żółtym serem 220g	1, 3, 7, 9	Nektarynka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Frankfurterka na ciepło Warzywa do chrupania Pieczywo mieszane Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z sosem bolońskim i tartym żółtym serem 220g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Makaron z sosem bolońskim 220g	1, 3, 9			
		WEGETARIANSKIE	Makaron z sosem neapolitańskim i tartym żółtym serem 220g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Salata z winegretem 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Czwartek 02.09.2021	Kalafiorowa (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pulpeciki drobiowe w sosie pomidorowym 120g	1, 3, 7, 9	Gruszka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Koktajl jogurtowo-owocowy z biskopem
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpeciki drobiowe w sosie pomidorowym 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Pulpeciki drobiowe w sosie pomidorowym 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIANSKIE	Klopsiki warzywne w sosie pomidorowym 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza pęczak 100g Surówka z ogórka kiszzonego i cebulki 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Piątek 03.09.2021	Pomidorowa z ryżem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Nuggetsy z miruny 110g	1, 3, 4, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Chałka z masłem i twarogiem Kakao
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z miruny 110g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Nuggetsy z miruny 110g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIANSKIE	Warzywa panierowane 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 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 06.09.2021	Krupnik staropolski z ziemniakami <small>(rekomendowana porcja – 300g)</small> 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz wielowarzywny 110g	1, 3, 7, 9	Kisiel truskawkowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną <small>(napoje nielimitowane)</small>	Tost z wędliną drobiową i warzywami Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wielowarzywny 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Gulasz wielowarzywny 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz wielowarzywny 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza bulgur 110g Surówka z rzepy 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Wtorek 07.09.2021	Pomidorowa z drobnym makaronem <small>(rekomendowana porcja – 300g)</small> 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet pożarski 120g	1, 3, 7, 9	Brzoskwinia	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną <small>(napoje nielimitowane)</small>	Muffinka z nadzieniem owocowym Rumianek
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet pożarski 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet pożarski 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion warzywny z kaszą 100g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Surówka z marchewki i pora 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Środa 08.09.2021	Szczeniowa z jajkiem <small>(rekomendowana porcja – 300g)</small> 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pieczony udzik z kurczaka 110g	1, 3, 7, 9	Ciasto marchewkowe <small>(wypiek firmowy)</small>	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną <small>(napoje nielimitowane)</small>	Placuszek z jabłkiem Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczony udzik z kurczaka 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Pieczony udzik z kurczaka 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Panierowany kotlet serowy 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ryż 100g Mizeria z rzodkiewką 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Czwartek 09.09.2021	Rosół z makaronem nitki <small>(rekomendowana porcja – 250g)</small> 1, 3, 9	STANDARDOWE	Schab duszony w sosie własnym 110g	1, 3, 7, 9	Śliwka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną <small>(napoje nielimitowane)</small>	Smoothie bananowe z płatkami owsianymi Herbatniki
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Schab duszony w sosie własnym 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Schab duszony w sosie własnym 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Pieczeń warzywna z sosem pomidorowym 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza gryczana 100g Surówka z pomidora 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Piątek 10.09.2021	Ogórkowa z ziemniakami <small>(rekomendowana porcja – 300g)</small> 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z dorsza 110g	1, 3, 4, 7, 9	Sok tłoczony NFC	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną <small>(napoje nielimitowane)</small>	Bagietka z pastą z jajeczną Warzywa do chrupania Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z dorsza 110g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Filet z dorsza 110g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Burger ryżowo-kalafiorowy z natką pietruszki 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z młodej 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-ciełca/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 13.09.2021	Kapuśniak z młodej kapusty (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Kluski leniwe z cynamonową okrasą 8szt./220g	1, 3, 7	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kanapki z wędliną drobiową, żółtym serem i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kopytka z cynamonową okrasą 8szt./220g	3, 7			
		BEZMLECZNE	Kopytka z cynamonową okrasą 8szt./220g	1, 3			
		WEGETARIAŃSKIE	Kluski leniwe z cynamonową okrasą 8szt./220g	1, 3, 7			
		DODATKI	Surówka z marchewki i jabłka 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Wtorek 14.09.2021	Z fasolki szparagowej (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet mielony 120g	1, 3, 7, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Budyń z musem owocowym i biszkoptem
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion brokułowo-jaglany z dipem ziołowym 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Buraczki na ciepło 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Środa 15.09.2021	Żurek z jajkiem (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron penne z kurczakiem i warzywami 220g	1, 3, 7, 9	Ciasto trójkolorowe (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Pudding ryżowy z cynamonem Herbata z miętą
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron penne z kurczakiem i warzywami 220g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Makaron penne z kurczakiem i warzywami 220g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron penne z warzywami w sosie szpinakowym 220g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Colesław 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Czwartek 16.09.2021	Pomidorowa z ryżem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z serem białym i polewą jogurtowo-owocową 240g / 2szt.	1, 3, 7	Sok tłoczony NFC	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Frankfurterka na ciepło Warzywa do chrupania Pieczywo mieszane Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z serem białym i polewą jogurtowo-owocową 240g / 2szt.	3, 7			
		BEZMLECZNE	Naleśniki z owocami i polewą truskawkową 240g / 2szt.	1, 3			
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z serem białym i polewą jogurtowo-owocową 240g / 2szt.	1, 3, 7			
		DODATKI	Sałatka owocowa 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Piątek 17.09.2021	Krupnik (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Burger (kotlet) z dorsza 110g	1, 3, 4, 7, 9	Nektarynka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Muffinka z nadzieniem owocowym Rumianek
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Burger (kotlet) z dorsza 110g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Burger (kotlet) z dorsza 110g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Cukinia zapiekana z fetą, pomidorem i jajkiem 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka kapusty kiszzonej 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 20.09.2021	Barszcz ukraiński (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kolorowe risotto z kurczakiem i warzywami 260g	1, 3, 7, 9	Kisiel truskawkowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Placuszek twarogowy z owocami Sok tłoczony NFC
		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 warzywami 260g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Salata z dresingiem jogurtowym 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Wtorek 21.09.2021	Rosół z makaronem nitki (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Gołąbek po hiszpańsku z młodą kapustą 110g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Chąłka z masłem i konfiturą owocową Kakao
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gołąbek po hiszpańsku z młodą kapustą 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Gołąbek po hiszpańsku z młodą kapustą 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Gołąbek warzywny z młodą kapustą 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka jesienna 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Środa 22.09.2021	Ogórkowa (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz drobiowy z warzywami 220g	1, 3, 7, 9	Ciasto jogurtowe (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Tost z wędliną drobiową i warzywami Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz drobiowy z warzywami 220g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Gulasz drobiowy z warzywami 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			
Czwartek 23.09.2021	Zacierkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 120g	1, 3, 7, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Koktajl jogurtowo-owocowy z biszkoptem
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet kalafiorowy 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Surówka z kapusty pekińskiej 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Piątek 24.09.2021	Krem wielowarzywny z grzankami (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Miruna w delikatnej panierce ziołowej 110g	1, 3, 4, 7, 9	Śliwka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Placuszek kakaowy z bananem Herbata z miętą
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna w delikatnej panierce ziołowej 110g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Miruna w delikatnej panierce ziołowej 110g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion brokułowy z serem żółtym 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kiszzonej 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-ciełęca/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 27.09.2021	Kalafiorowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z sosem bolońskim i tartym żółtym serem 220g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini-naleśnik z owocami Herbata miętowa
		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 28.09.2021	Fasolowa (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Medalion drobiowy z warzywami podany z dipem 120g	1, 3, 7, 9	Śliwka	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bagietka z pastą z tuńczyka Warzywa do chrupania Herbata z cytryna
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Medalion drobiowy z warzywami podany z dipem 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Medalion drobiowy z warzywami 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion wielowarzywny z dipem 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Mizeria 70g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Środa 29.09.2021	Pomidorowa z drobnym makaronem (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z serem białym i polewą jogurtowo-owocową 240g / 2szt.	1, 3, 7, 9	Brzoskwinia	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Frankfurterka na ciepło Warzywa do chrupania Pieczywo mieszane Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z serem białym i polewą jogurtowo-owocową 240g / 2szt.	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Naleśniki z owocami i polewą truskawkową 240g / 2szt.	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z serem białym i polewą jogurtowo-owocową 240g / 2szt.	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Salatka owocowa 60g BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY	1, 3, 7, 9			
Czwartek 30.09.2021	Jesienna z ziemniakami (rekomendowana porcja – 300g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Klopsiki w sosie koperkowo-śmietanowym 120g	1, 3, 7, 9	Sok tłoczony NFC	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Placuszek dyniowy z musem owocowym Herbata
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Klopsiki w sosie koperkowo-śmietanowym 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Klopsiki w sosie koperkowym 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Klopsiki warzywne w sosie koperkowo-śmietanowym 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza gryczana 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 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.