

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Poniedziałek</b> 03.06.2019	Krupnik z ziemniakami (nielimitowany) (rekomendowana porcja – 300g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z serem białym i truskawkami 220g	1, 3, 7	Sok tłoczony NFC	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Kanapka z wędliną drobiową, żółtym serem i warzywami  Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z serem białym i truskawkami 220g	3, 7			
		BEZMLECZNE	Makaron z musem truskawkowym 220g	3			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z serem białym i truskawkami 220g	1, 3, 7			
		DODATKI	<b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Wtorek</b> 04.06.2019	Ogórkowa (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z piersi kurczaka 110g	1, 3, 7, 9	Ciasto z truskawkami (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Mini-naleśnik z nadzieniem serowo-owocowym
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z piersi kurczaka 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Filet z piersi kurczaka 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet z soczewicy z sosem pomidorowym 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g   Surówka wiosenna 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Środa</b> 05.06.2019	Zacierkowa (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz wieprzowy z warzywami 100g	1, 7, 9	Kisiel z jabłkiem	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Muffinka z nadzieniem owocowym (wypiek firmowy)  Kakao naturalne
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wieprzowy z warzywami 100g	7, 9			
		BEZMLECZNE	Gulasz wieprzowy z warzywami 100g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz warzywny 100g	1, 7, 9			
		DODATKI	Kasza perlowa 110g   Surówka z młodej kapusty 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Czwartek</b> 06.06.2019	Pomidorowa z makaronem (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gyros drobiowy 100g	1, 7, 9	Smoothie zielone	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Deser jogurtowy z owocami Ciasteczko owsiane
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gyros drobiowy 100g	7, 9			
		BEZMLECZNE	Gyros drobiowy 100g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Gyros z kotletów sojowych 100g	1, 3, 6, 7, 9			
		DODATKI	Ryż 110g   Sałata lodowa z sosem i warzywami 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Piątek</b> 07.06.2019	Kapuśniak (nielimitowany) (rekomendowana porcja – 300g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet ziemniaczany 180g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Chałka z masłem i konfiturą owocową  Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet ziemniaczany 180g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet ziemniaczany 180g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet ziemniaczany 180g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Sos pieczarkowy lub pomidorowy   Ogórek małosolny 60g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	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 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).

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
<b>Poniedziałek</b> 10.06.2019	Jarzynowa z ziemniakami (nieLIMITOWANA) (rekomendowana porcja – 300g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Ryż zapiekany z jabłkiem i cynamonem podany ze śmietanką 220g	1, 7	Grejpfrut czerwony (częśćka ¼)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Frankfurterka Kajzerka z masłem Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Ryż zapiekany z jabłkiem i cynamonem podany ze śmietanką 220g	7			
		BEZMLECZNE	Ryż zapiekany z jabłkiem i cynamonem 220g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Ryż zapiekany z jabłkiem i cynamonem podany ze śmietanką 220g	1, 7			
		DODATKI	<b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Wtorek</b> 11.06.2019	Botwinkowa (nieLIMITOWANA) (rekomendowana porcja – 300g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet mielony 110g	1, 3, 7, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Racuszek z jabłkiem Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion warzywny z kaszą 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 120g   Marchewka zasmażana 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Środa</b> 12.06.2019	Rosół z makaronem (nieLIMITOWANY) (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Bitki w sosie własnym 120g	1, 7, 9	Ciasto piaskowe trójkolorowe (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Kanapki z kolorowymi pastami Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Bitki w sosie własnym 120g	7, 9			
		BEZMLECZNE	Bitki w sosie własnym 120g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Bitki sojowe w sosie paprykowym 120g	1, 3, 6, 7, 9			
		DODATKI	Kasza gryczana 100g   Kapusta modra 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Czwartek</b> 13.06.2019	Żurek (nieLIMITOWANY) (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy tradycyjny 110g	1, 3, 7, 9	Budyń kakaowy z wiórkami kokosowymi	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Mus jabłkowy Chrupki kukurydziane
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy tradycyjny 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy tradycyjny 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet serowy smażony 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 120g   Młoda kapusta zasmażana 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Piątek</b> 14.06.2019	Koperkowa (nieLIMITOWANA) (rekomendowana porcja – 300g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z sosem z zielonych warzyw 200g	1, 3, 7, 9	Sok tłoczony NFC	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nieLIMITOWANE) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	Kajzerka z masłem, pomidorem i kiełbasą suchą z fileta indyka Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z sosem z zielonych warzyw 200g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Makaron z sosem z zielonych warzyw 200g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z sosem z zielonych warzyw 200g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	<b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	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 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
<b>Poniedziałek</b> 17.06.2019	<b>Pomidorowa z ryżem</b> (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Kartacze z farszem mięsnym i okrasą cebulową 220g	3, 9	<b>Jabłko</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	<b>Kanapka z wędliną drobiową, żółtym serem i warzywami</b>  <b>Herbata owocowa</b>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kartacze z farszem mięsnym i okrasą cebulową 220g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Kartacze z farszem mięsnym i okrasą cebulową 220g	3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kopytka z okrasą z cebulową 220g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Surówka z białej rzodkwi 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Wtorek</b> 18.06.2019	<b>Botwinkowa</b> (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Sznyceł drobiowy 110g	1, 3, 7, 9	<b>Kisiel z truskawkami</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	<b>Chałka z masłem i konfiturą owocową</b>  <b>Kakao naturalne</b>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Sznyceł drobiowy 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Sznyceł drobiowy 110g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet wielowarzywny panierowany 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 120g   Buraczki na ciepło 60g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Środa</b> 19.06.2019	<b>Z fasolką szparagową</b> (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gołąbek po hiszpańsku z młodej kapusty z sosem pomidorowym 120g	1, 3, 7, 9	<b>Sok tłoczony NFC</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	<b>Racuszek z jabłkiem</b>  <b>Herbata owocowa</b>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gołąbek po hiszpańsku z młodej kapusty z sosem pomidorowym 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Gołąbek po hiszpańsku z młodej kapusty z sosem pomidorowym 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Gołąbek z kaszą podany z sosem pomidorowym 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ryż 100g   Surówka z ogórka zielonego 60g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Czwartek</b> 20.06.2019	<b>Dzień wolny   Stołówka szkolna nieczynna</b>						
<b>Piątek</b> 21.06.2019	<b>Szczawiowa z jajkiem</b> (nielimitowana) (rekomendowana porcja – 300g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Miruna panierowana 100g	1, 3, 4, 7, 9	<b>Słupki warzywne do chrupania</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> Woda z cytryną (napoje nielimitowane) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	<b>Bagietka z wędliną drobiową, ogórkiem zielonym i pomidorem</b>  <b>Napój herbaciano-owocowy</b>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna panierowana 100g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Miruna panierowana 100g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Warzywa panierowane 100g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g   Surówka z kapusty kiszzonej 60g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	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
<b>Poniedziałek</b> 24.06.2019	<b>Kapuśniak z młodej kapusty</b> (nieLIMITOWANY) (rekomendowana porcja – 300g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Leniwe na słodko z truskawkami i musem jogurtowym 220g	1, 3, 7	<b>Jabłko</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> <b>Woda z cytryną</b> (napoje nieLIMITOWANE) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	<b>Domowa zapiekanka z szynką, serem żółtym i sosem pomidorowym</b>  <b>Herbata owocowa</b>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z truskawkami i musem jogurtowym 220g	3, 7			
		BEZMLECZNE	Makaron z truskawkami 220g	1, 3			
		WEGETARIAŃSKIE	Leniwe na słodko z truskawkami i musem jogurtowym 220g	1, 3, 7			
		DODATKI	<b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Wtorek</b> 25.06.2019	<b>Barszcz biały</b> (nieLIMITOWANY) (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Roladka drobiowa z serem żółtym i warzywami 110g	1, 3, 7, 9	<b>Sok tłoczony NFC</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> <b>Woda z cytryną</b> (napoje nieLIMITOWANE) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	<b>Deser z kaszy manny z musem malinowym i biszkoptem</b>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Roladka drobiowa z serem żółtym i warzywami 110g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Roladka drobiowa z warzywami 110g	3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Zapiekanka warzywna z serem żółtym i sosem pomidorowym 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ryż 100g   Surówka z pomidorów i cebuli 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Środa</b> 26.06.2019	<b>Rosół z makaronem</b> (nieLIMITOWANY) (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Bitki w sosie własnym 120g	1, 7, 9	<b>Pomarańcza</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> <b>Woda z cytryną</b> (napoje nieLIMITOWANE) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	<b>Frankfurterka</b> <b>Kajzerka z masłem</b>  <b>Herbata owocowa</b>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Bitki w sosie własnym 120g	7, 9			
		BEZMLECZNE	Bitki w sosie własnym 120g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Bitki sojowe w sosie serowym 120g	1, 3, 6, 7, 9			
		DODATKI	Kasza perłowa 100g   Mizeria 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Czwartek</b> 27.06.2019	<b>Jarzynowa</b> (nieLIMITOWANA) (rekomendowana porcja – 300g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet mielony 100g	1, 3, 7, 9	<b>Gruszka</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> <b>Woda z cytryną</b> (napoje nieLIMITOWANE) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	<b>Sałatka owocowa</b>  <b>Bułka maślana z miodem</b>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony 100g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony 100g	1, 3, 7, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion brokułowy panierowany 100g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g   Surówka z rzepy 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Piątek</b> 28.06.2019	<b>Pomidorowa z drobnym makaronem</b> (nieLIMITOWANA) (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Dorsz panierowany 110g	1, 3, 4, 7, 9	<b>Kisiel z owocami</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> <b>Woda z cytryną</b> (napoje nieLIMITOWANE) (rekomendowane spożycie bez ograniczeń)	<b>Mini-naleśnik z serem białym i truskawkami</b>
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Dorsz panierowany 110g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Dorsz panierowany 110g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet marchewkowy 110g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 120g   Surówka z młodej kapusty 70g <b>BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY</b>	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-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.