

DATA	ŚNIADANIE II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 02.10.2023	Płatki kukurydziane z mlekiem Owoc sezonowy	Brokułowa 1, 7, 9	STANDARDOWE	Wieprzowina z warzywami w sosie pomidorowym	1, 3, 7, 9	Kompot wielooowocowy	Strucla z dżemem Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Wieprzowina z warzywami w sosie pomidorowym	3, 9		
			BEZMLECZNE	Wieprzowina z warzywami w sosie pomidorowym	1, 3, 9		
			WEGETARIAŃSKIE	Warzywa w sosie pomidorowym	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Makaron	1		
Wtorek 03.10.2023	Ser biały Owoc sezonowy	Barszcz ukraiński 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pieczony udzik z kurczaka		Kompot wielooowocowy	Jogurt naturalny Chrupki kukurydziane
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczony udzik z kurczaka			
			BEZMLECZNE	Pieczony udzik z kurczaka			
			WEGETARIAŃSKIE	Medalion warzywny			
			DODATKI	Ziemniaki Ogórek zielony			
Środa 04.10.2023	Płatki jaglane na mleku Owoc sezonowy	Pomidorowa z ryżem 1, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz wieprzowy z warzywami	1, 7, 9	Kompot wielooowocowy	Ciasto marchewkowe (wypiek firmowy) Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wieprzowy z warzywami	9		
			BEZMLECZNE	Gulasz wieprzowy z warzywami	1, 9		
			WEGETARIAŃSKIE	Gulasz wielowarzywny	1, 7, 9		
			DODATKI	Kasza pęczak	1		
Czwartek 05.10.2023	Jajko gotowane Owoc sezonowy	Fasolkowa 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet drobiowy siekany	1, 3, 9	Kompot wielooowocowy	Galaretką z owocami Wafle ryżowe
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet drobiowy siekany	3, 9		
			BEZMLECZNE	Kotlet drobiowy siekany	1, 3, 9		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet warzywny z kaszą jaglaną	1, 3, 9		
			DODATKI	Ziemniaki Surówka z kapusty pekińskiej			
Piątek 06.10.2023	Drożdżówka Owoc sezonowy	Koperkowa 1, 7, 9	STANDARDOWE	Nuggetsy rybne	1, 3, 4, 9	Kompot wielooowocowy	Frankfurterki Kajzerka Woda z grejpfrutem
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy rybne	3, 4, 9		
			BEZMLECZNE	Nuggetsy rybne	1, 3, 4, 9		
			WEGETARIAŃSKIE	Wege nuggetsy	1, 3, 9		
			DODATKI	Ziemniaki Surówka z marchewki			

ŚNIADANIA:

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 (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam);

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.

Prezentowane menu może ulec zmianie z powodów techniczno-zaopatrzeniowych.

DATA	ŚNIADANIE II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 09.10.2023	Płatki kukurydziane z mlekiem Owoc sezonowy	Jarzynowa 1,7,9	STANDARDOWE	Nuggetsy z kurczaka	1,3,7,9	Kompot wieloowocowy	Mus jabłkowo-cynamonowy Wafle kukurydziane Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z kurczaka	3,7,9		
			BEZMLECZNE	Nuggetsy z kurczaka	1,3,9		
			WEGETARIANSKIE	Warzywa w sosie słodko-kwaśnym	1,3,7,9		
			DODATKI	Ryż Marchew gotowana			
Wtorek 10.10.2023	Ser biały Owoc sezonowy	Kapuśniak 1,7,9	STANDARDOWE	Schab w sosie własnym	1,3,9	Kompot wieloowocowy	Kisiel Biszkopty
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Schab w sosie własnym	3,9		
			BEZMLECZNE	Schab w sosie własnym	1,3,9		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet marchewkowy	1,3,9		
			DODATKI	Kasza bulgur Surówka jesienna	1		
Środa 11.10.2023	Płatki ryżowe na mleku Owoc sezonowy	Barszcz biały 1,7,9	STANDARDOWE	Potrąwka z indyka z warzywami	1,7,9	Kompot wieloowocowy	Ciasto dyniowe (wypiek firmowy) Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Potrąwka z indyka z warzywami	3,7,9		
			BEZMLECZNE	Potrąwka z indyka z warzywami	1,3,9		
			WEGETARIANSKIE	Potrąwka warzywna	1,3,9		
			DODATKI	Makaron	1		
Czwartek 12.10.2023	Jajko gotowane Owoc sezonowy	Zacierkowa 1,7,9	STANDARDOWE	Kotlet mielony	1,9	Kompot wieloowocowy	Jogurt z granolą i owocami
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony	9		
			BEZMLECZNE	Kotlet mielony	9		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet warzywny	1,3,9		
			DODATKI	Ziemniaki Buraczki			
Piątek 13.10.2023	Kiełbaski z szynki Owoc sezonowy	Pomidorowa z makaronem 1,7,9	STANDARDOWE	Panierowany filec z mintaja	1,3,4,7	Kompot wieloowocowy	Pizzerinka z serem (wypiek firmowy) Mięta
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Panierowany filec z mintaja	3,4,7		
			BEZMLECZNE	Panierowany filec z mintaja	1,3,4		
			WEGETARIANSKIE	Nuggetsy z cieciorci	1,3,7		
			DODATKI	Ziemniaki Surówka z kiszzonej kapusty			

ŚNIADANIA:

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 (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filec); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam);

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.

Prezentowane menu może ulec zmianie z powodów techniczno-zaopatrzeniowych

DATA	ŚNIADANIE II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 16.10.2023	Płatki kukurydziane na mleku Owoc sezonowy	Marchewkowa 1,7,9	STANDARDOWE	Knedle z morelą	1,3,7	Kompot wielowocowy	Kanapki z szynką, serem i sosem pomidorowym Woda z limonką
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z morelami	1,3,7		
			BEZMLECZNE	Knedle z morelą	1,3,7		
			WEGETARIANSKIE	Knedle z morelą	1,3,7		
			DODATKI	Jogurt naturalny	7		
Wtorek 17.10.2023	Twarożek Owoc sezonowy	Żurek 1,7,9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy	1,3,7	Kompot wielowocowy	Budyń waniliowy Słodka ptysiowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy	3,7		
			BEZMLECZNE	Kotlet schabowy	1,3,7		
			WEGETARIANSKIE	Cukinia faszerowana	1,3,7		
			DODATKI	Ziemniaki Marchew z groszkiem			
Środa 18.10.2023	Płatki owsiane na mleku Owoc sezonowy	Ogórkowa 1,7,9	STANDARDOWE	Pulpety wieprzowe w sosie koperkowym	1,3,7	Kompot wielowocowy	Herbatniki Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpety wieprzowe w sosie koperkowym	3,7		
			BEZMLECZNE	Pulpety wieprzowe w sosie koperkowym	1,3		
			WEGETARIANSKIE	Pulpety warzywne w sosie koperkowym	1,3		
			DODATKI	Kasza gryczana Surówka z białej kapusty	1,7		
Czwartek 19.10.2023	Jajko gotowane Owoc sezonowy	Krupnik 1,7,9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka		Kompot wielowocowy	Rogalik maślany Czekolada do picia
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka			
			BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka			
			WEGETARIANSKIE	Pulpety z fasoli	1,3,7,9		
			DODATKI	Ryż Brukselka			
Piątek 20.10.2023	Chąłka Owoc sezonowy	Pomidorowa z ryżem 1,7,9	STANDARDOWE	Miruna z warzywami w sosie greckim	1,3,4,7,9	Kompot wielowocowy	Pizza z szynką i serem (wypiek firmowy) Mięta
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna z warzywami w sosie greckim	3,4,7,9		
			BEZMLECZNE	Miruna z warzywami w sosie greckim	1,3,4,9		
			WEGETARIANSKIE	Warzywa w sosie greckim	1,3,7,9		
			DODATKI	Kuskus	1		

ŚNIADANIA:

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 (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam);

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.

Prezentowane menu może ulec zmianie z powodów techniczno-zaopatrzeniowych.

DATA	ŚNIADANIE II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 23.10.2023	Płatki kukurydziane z mlekiem Owoc sezonowy	Kalafiorowa 1, 7, 9	STANDARDOWE	Spaghetti bolognese	1, 3, 7, 9	Kompot wielooowocowy	Ciasteczka z dżemem Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Spaghetti bolognese	3, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Spaghetti bolognese	1, 3, 9		
			WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti napoli	1, 3, 7, 9		
			DODATKI				
Wtorek 24.10.2023	Ser biały Owoc sezonowy	Dyniowa 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet pożarski	1, 3, 9	Kompot wielooowocowy	Kisiel owocowy Chrupki kukurydziane
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet pożarski	3, 9		
			BEZMLECZNE	Kotlet pożarski	1, 3, 9		
			WEGETARIAŃSKIE	Cukinia faszerowana	1, 3, 9		
			DODATKI	Ziemniaki Surówka z czerwonej kapusty			
Środa 25.10.2023	Płatki jęczmienne na mleku Owoc sezonowy	Barszcz ukraiński 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gołąbek bez zawijania w sosie pomidorowym	1, 3, 7, 9	Kompot wielooowocowy	Ciasto piaskowe (wypiek firmowy) Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gołąbek bez zawijania w sosie pomidorowym	3, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Gołąbek bez zawijania w sosie pomidorowym	1, 3, 9		
			WEGETARIAŃSKIE	Gołąbek warzywny w sosie pomidorowym	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Kasza bulgur Ogórek kiszony	1		
Czwartek 26.10.2023	Jajko gotowane Owoc sezonowy	Rosół z makaronem 1, 7, 9	STANDARDOWE	Stripsy z kurczaka	1, 3, 7, 9	Kompot wielooowocowy	Pasta szynkowa/serowa Bułka wieloziarnista Herbata owocowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Stripsy z kurczaka	3, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Stripsy z kurczaka	1, 3, 9		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet warzywny	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Ziemniaki Brokuł			
Piątek 27.10.2023	Jogurt naturalny Owoc sezonowy	Groszkowa 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pulpety rybne w sosie koperkowym	1, 3, 7, 9	Kompot wielooowocowy	Drożdżówka z truskawkami Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpety rybne w sosie koperkowym	3, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Pulpety rybne w sosie koperkowym	1, 3, 9		
			WEGETARIAŃSKIE	Pulpety warzywny w sosie koperkowym	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Kasza orkiszowa Surówka z kiszanej kapusty	1		

ŚNIADANIA:

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 (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam);

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.

Prezentowane menu może ulec zmianie z powodów techniczno-zaopatrzeniowych

DATA	ŚNIADANIE II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 30.10.2023	Płatki kukurydziane z mlekiem Owoc sezonowy	Szczeniowa 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kluski leniwe	1, 3, 7	Kompot wielooowocowy	Kiełbaski z szynki Kajzerka Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie	3		
			BEZMLECZNE	Kluski śląskie	1, 3		
			WEGETARIAŃSKIE	Kluski leniwe	1, 3, 7		
			DODATKI	Jabłko z cynamonem			
Wtorek 31.10.2023	Ser biały Owoc sezonowy	Pomidorowa z makaronem 1, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz drobiowy z warzywami	1, 9	Kompot wielooowocowy	Croissant Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz drobiowy z warzywami	9		
			BEZMLECZNE	Gulasz drobiowy z warzywami	1, 9		
			WEGETARIAŃSKIE	Gulasz warzywny	1, 9		
			DODATKI	Ryż			

ŚNIADANIA:

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 (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam);

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.

Prezentowane menu może ulec zmianie z powodów techniczno-zaopatrzeniowych.