

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	OWOC	NAPOJE
Poniedziałek 03.02.2025	Ogórkowa z ziemniakami 250g 7,9	STANDARDOWE	Pierogi z serem i polewą owocową 200g	1,3,7	Mandarynka	Kompot wieloowocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie z polewą owocową 200g	7		
		BEZMLECZNE	Knedle z polewą owocową 200g	1		
		WEGETARIAŃSKIE	Pierogi z serem i polewą owocową 200g	1,3,7		
		DODATKI	Surówka z marchewki i jabłka 100g			
Wtorek 04.02.2025	Rosół z makaronem 250g 1,9	STANDARDOWE	Nuggetsy z kurczaka w panierce kukurydzianej 70g	1,3,7	Jabłko	Kompot wieloowocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z kurczaka w panierce kukurydzianej 70g	3,7		
		BEZMLECZNE	Nuggetsy z kurczaka w panierce kukurydzianej 70g	1,3		
		WEGETARIAŃSKIE	Zielony kotlet brokułowo-serowy 70g	1,3,7		
		DODATKI	Ryż 100g Surówka z białej kapusty 100g			
Środa 05.02.2025	Barszcz ukraiński 250g 7,9	STANDARDOWE	Naleśniki z konfiturą owocową 200g	1,3,7	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki bezglutenowe z konfiturą owocową 200g	3,7		
		BEZMLECZNE	Naleśniki z konfiturą owocową 200g	1,3		
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z konfiturą owocową 200g	1,3,7		
		DODATKI	Jabłko w cząstki 100g			
Czwartek 06.02.2025	Kalafiorowa z ziemniakami 250g 7,9	STANDARDOWE	Kotlet mielony wieprzowy 70g	1,3,7	Gruszka	Kompot wieloowocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony wieprzowy 70g	3,7		
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony wieprzowy 70g	1,7		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet z ciecierzycy i kaszy 70g	1,3,7		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Buraczki na ciepło 100g			
Piątek 07.02.2025	Pomidorowa z makaronem 250g 1,7,9	STANDARDOWE	Paluszki rybne z mintaja 80g	1,4	Jabłko	Kompot wieloowocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z mintaja w chrupiącej bezglutenowej panierce 80g	4		
		BEZMLECZNE	Paluszki rybne z mintaja 80g	1,4		
		WEGETARIAŃSKIE	Placuszki marchewkowe z dipem ziołowym 90g	1,3,7		
		DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z kiszzonej kapusty 100g			

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 przyczyn logistyczno – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	OWOC	NAPOJE
Poniedziałek 10.02.2025	Barszczyk biały 250g 1,7,9	STANDARDOWE	Makaron z truskawkami i twarogiem 200g	1,7	Banan	Kompot wieloowocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z truskawkami i twarogiem 200g	7		
		BEZMLECZNE	Makaron z truskawkami 200g	1		
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z truskawkami i twarogiem 200g	1,7		
		DODATKI				
Wtorek 11.02.2025	Pomidorowa z ryżem 250g 7,9	STANDARDOWE	Tradycyjny kotlet schabowy 70g	1,3,7	Mandarynka	Kompot wieloowocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Tradycyjny kotlet schabowy 70g	3,7		
		BEZMLECZNE	Tradycyjny kotlet schabowy 70g	1,3		
		WEGETARIAŃSKIE	Tofu panierowane 70g	1,6		
		DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z kapusty pekińskiej 100g			
Środa 12.02.2025	Krem z dyni z grzankami 250g 1,9	STANDARDOWE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 200g	1,3,7	Pomarańcza w cząstki	Kompot wieloowocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki bezglutenowe z twarogiem i polewą owocową 200g	3,7		
		BEZMLECZNE	Naleśniki z dżemem owocowym i polewą owocową 200g	1,3		
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 200g	1,3,7		
		DODATKI				
Czwartek 13.02.2025	Barszcz czerwony z ziemniakami 250g 7,9	STANDARDOWE	Spaghetti z sosem bolognese z tartym serem 200g	1,7,9	Gruszka	Kompot wieloowocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z sosem bolognese z tartym serem 200g	7,9		
		BEZMLECZNE	Spaghetti z sosem bolognese 200g	1,9		
		WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti z sosem neapolitańskim z tartym serem 200g	1,7,9		
		DODATKI	Surówka szwedzka 100g			
Piątek 14.02.2025	Krupnik z kaszą jęczmienną 250g 1,9	STANDARDOWE	Filet z miruny w chrupiącej panierce 80g	1,3,4	Jabłko	Kompot wieloowocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z miruny w bezglutenowej panierce 80g	3,4		
		BEZMLECZNE	Filet z miruny w chrupiącej panierce 80g	1,3,4		
		WEGETARIAŃSKIE	Orientalny ryż z warzywami 200g	6		
		DODATKI	Ziemniaki 100g Bukiet warzyw na parze 100g			

OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH: 1. GLUTEN; 2. SKORUPIAKI; 3. JAJA; 4. RYBY; 5. ORZESZKI ZIEMNE; 6. SOJA; 7. MLEKO; 8. ORZECZY; 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 przyczyn logistycznych – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	OWOC	NAPOJE
Poniedziałek 17.02.2025	Pomidorowa z ryżem 250g 7,9	STANDARDOWE	Makaron z truskawkami i twarogiem 200g	1,7	Kiwi	Kompot wieloowocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z truskawkami i twarogiem 200g	7		
		BEZMLECZNE	Makaron z truskawkami 200g	1		
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z truskawkami i twarogiem 200g	1,7		
		DODATKI				
Wtorek 18.02.2025	Krupnik z kaszą jęczmienną 250g 1,9	STANDARDOWE	Stripsy z kurczaka w stylu Kentucky 70g	1,3,7	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Stripsy z kurczaka w bezglutenowej panierce 70g	3,7		
		BEZMLECZNE	Stripsy z kurczaka w stylu Kentucky 70g	1,3		
		WEGETARIAŃSKIE	Chrupiące placki warzywne z dipem 90g	1,3,7		
		DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z tartej marchewki 100g			
Środa 19.02.2025	Jarzynowa z ziemniakami 250g 7,9	STANDARDOWE	Spaghetti z sosem bolognese z tartym serem 200g	1,7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z sosem bolognese z tartym serem 200g	7, 9		
		BEZMLECZNE	Spaghetti z sosem bolognese 200g	1, 9		
		WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti z sosem neapolitańskim z tartym serem 200g	1, 7, 9		
		DODATKI				
Czwartek 20.02.2025	Krem pomidorowo – paprykowy z grzankami 250g 1,9	STANDARDOWE	Kotlet mielony wieprzowy z pieca 70g	1,3,7	Mandarynka	Kompot wieloowocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony wieprzowy z pieca 70g	3,7		
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony wieprzowy z pieca 70g	1,7		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem 70g	1,3,7		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kiszzonego ogórka 100g			
Piątek 21.02.2025	Ogórkowa z ziemniakami 250g 7,9	STANDARDOWE	Panierowany filec z miruny 80g	1,3,4	Jabłko	Kompot wieloowocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filec z miruny w bezglutenowej panierce 80g	3,4		
		BEZMLECZNE	Panierowany filec z miruny 80g	1,3,4		
		WEGETARIAŃSKIE	Ryż z jabłkami i cynamonem z polewą jogurtowo-twarogową 200g	7		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z czerwonej kapusty 100g			

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 przyczyn logistyczno – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	OWOC	NAPOJE
Poniedziałek 24.02.2025	Żurek z jajkiem 250g 1,3,7,9	STANDARDOWE	Pierogi ruskie z cebulką 200g	1,7	Banan	Kompot wieloowocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie z mięsem z cebulką 200g	6		
		BEZMLECZNE	Kluski śląskie z mięsem z cebulką 200g	6		
		WEGETARIAŃSKIE	Pierogi ruskie z cebulką 200g	1,7		
		DODATKI	Surówka z białej kapusty 100g			
Wtorek 25.02.2025	Barszcz czerwony 250g 7,9	STANDARDOWE	Tradycyjny kotlet schabowy 70g	1,3,7	Gruszka	Kompot wieloowocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Tradycyjny kotlet schabowy 70g	3,7		
		BEZMLECZNE	Tradycyjny kotlet schabowy 70g	1,3		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet serowy panierowany 70g	1,3,7		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Bukiet warzyw na parze 100g			
Środa 26.02.2025	Kalafiorowa z ziemniakami 250g 7,9	STANDARDOWE	Pieczony udzik z kurczaka 70g		Mandarynka	Kompot wieloowocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczony udzik z kurczaka 70g			
		BEZMLECZNE	Pieczony udzik z kurczaka 70g			
		WEGETARIAŃSKIE	Zapiekane warzywa pod beszamelem 90g	1,3,7		
		DODATKI	Kasza kuskus 100g Surówka z kapusty pekińskiej 100g	1,3,7,9,10		
Czwartek 27.02.2025 Tłusty Czwartek 	Rosół z makaronem 250g 1,9	STANDARDOWE	Pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym 90g	1,3,7,9	Pączek 1,3,7 	Kompot wieloowocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym 90g	3,7,9		
		BEZMLECZNE	Pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym 90g	1,3,9		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlecik warzywny w sosie pomidorowym 90g	1,3,7,9		
		DODATKI	Ryż biały 100g Marchew mini na parze 100g			
Piątek 28.02.2025	Zupa pomidorowa rybna 250g 4,9	STANDARDOWE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 200g	1,3,7	Jabłko	Kompot wieloowocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki bezglutenowe z twarogiem i polewą owocową 200g	3,7		
		BEZMLECZNE	Naleśniki z dżemem owocowym i polewą owocową 200g	1,3		
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 200g	1,3,7		
		DODATKI				

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 przyczyn logistycznych – zaopatrzeniowych