

DATA	ŚNIADANIE II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI	ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
<u>Poniedziałek</u>						
<u>Wtorek</u>						
<u>Środa</u>						
<u>Czwartek</u> 01.06.2023	Jajko Owoc sezonowy	Kalafiorowa 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE Kotlet pożarski ELIMINUJĄCE GLUTEN* Kotlet pożarski BEZMLECZNE Kotlet pożarski WEGETARIANSKIE Kotlet warzywny DODATKI Kasza orkiszowa Ogórek kiszony	3,9 3,9 3,9 3,9 1	Kompot wielooowocowy	Kanapki z szynką i serem Sos pomidorowy Woda z pomarańczą
<u>Piątek</u> 02.06.2023	Owoce suszone Owoc sezonowy	Krupnik 1, 7, 9	STANDARDOWE Miruna panierowana ELIMINUJĄCE GLUTEN* Miruna panierowana BEZMLECZNE Miruna panierowana WEGETARIANSKIE Kotlet jajeczny DODATKI Ziemniaki Surówka z kiszonej kapusty		Kompot wielooowocowy	Jogurt naturalny Wafle kukurydziane

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 05.06.2023	Płatki kukurydziane z mlekiem Owoc sezonowy	Ogórkowa 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Wieprzowina z warzywami w sosie pomidorowym	1, 9	Kompot wieloowocowy	Drożdżówka z dżemem Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Wieprzowina z warzywami w sosie pomidorowym	9		
			BEZMLECZNE	Wieprzowina z warzywami w sosie pomidorowym	1, 9		
			WEGETARIAŃSKIE	Warzywa w sosie pomidorowym	1, 7		
			DODATKI	Ryż			
Wtorek 06.06.2023	Ser biały Owoc sezonowy	Barszcz ukraiński 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy	9	Kompot wieloowocowy	Koktajl owocowo-warzywny Chrupki kukurydziane
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy	9		
			BEZMLECZNE	Kotlet schabowy	9		
			WEGETARIAŃSKIE	Zapiekanka warzywna	9		
			DODATKI	Ziemniaki Marchew z groszkiem	1		
Środa 07.06.2023	Płatki jaglane na mleku Owoc sezonowy	Rosół z makaronem 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz drobiowy z warzywami	7, 9	Kompot wieloowocowy	Ciasto z gruszką (wypiek firmowy) Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz drobiowy z warzywami	9		
			BEZMLECZNE	Gulasz drobiowy z warzywami	9		
			WEGETARIAŃSKIE	Gulasz warzywny z soczewicą	1, 7, 9		
			DODATKI	Kasza pęczak			
Czwartek 08.06.2023							
Piątek 09.06.2023							

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 POSIĘKACH: 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 12.06.2023	Płatki kukurydziane z mlekiem Owoc sezonowy	Kapuśniak 1, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z sosem bolońskim	1, 3, 7, 9	Kompot wieloowocowy	Ciasteczka kruche Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z sosem bolońskim	3, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Makaron z sosem bolońskim	1, 3, 9		
			WEGETARIANSKIE	Makaron z sosem napoli	1, 3, 7, 9		
			DODATKI				
Wtorek 13.06.2023	Ser biały Owoc sezonowy	Szczawiowa 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z kurczaka w panierce	1, 3, 9	Kompot wieloowocowy	Kisiel owocowy Croissant
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z kurczaka w panierce	3, 9		
			BEZMLECZNE	Filet z kurczaka w panierce	1, 3, 9		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet serowy	1, 3, 9		
			DODATKI	Ziemniaki Surówka wielowarzywna			
Środa 14.06.2023	Płatki jęczmienne na mleku Owoc sezonowy	Pomidorowa z makaronem 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pulpety w sosie koperkowym	1, 7, 9	Kompot wieloowocowy	Ciasto orkiszowe (wypek firmowy) Kawa inka
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpety w sosie koperkowym	3, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Pulpety w sosie koperkowym	1, 3, 9		
			WEGETARIANSKIE	Pulpety warzywne w sosie koperkowym	1, 3, 9		
			DODATKI	Ryż Fasolka szparagowa	1		
Czwartek 15.06.2023	Jajko gotowane Owoc sezonowy	Krem z białych warzyw 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka	1, 3, 7	Kompot wieloowocowy	Tortilla z szynką i warzywami Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka	3, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka	1, 3, 9		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet z ciecierzycy	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Ziemniaki Surówka z białej kapusty	1		
Piątek 16.06.2023	Frankfurterki Owoc sezonowy	Botwinkowa 1, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z polewą owocową	1, 3, 7	Kompot wieloowocowy	Kanapki z pasztetem ze śliwką Mięta
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z polewą owocową	3, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Makaron z polewą owocową	1, 3, 9		
			WEGETARIANSKIE	Makaron z polewą owocową	1, 3, 7, 9		
			DODATKI				

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 19.06.2023	Płatki kukurydziane na mleku Owoc sezonowy	Krupnik 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Leniwe	1, 3, 9	Kompot wielooowocowy	Parówki z szynki Bułka wieloziarnista Woda z limonką
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie	3, 9		
			BEZMLECZNE	Kluski śląskie	1, 9		
			WEGETARIAŃSKIE	Leniwe	1, 9		
			DODATKI	Marchew gotowana			
Wtorek 20.06.2023	Twarożek Owoc sezonowy	Ryżanka 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pieczeń rzymska w sosie chrzanowym	1, 3, 7	Kompot wielooowocowy	Jogurt naturalny Słodka ptysiowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczeń rzymska w sosie chrzanowym	3, 7		
			BEZMLECZNE	Pieczeń rzymska w sosie chrzanowym	1, 3, 7		
			WEGETARIAŃSKIE	Pieczeń warzywna w sosie chrzanowym	1, 3, 7		
			DODATKI	Kasza gryczana Bukiet warzyw			
Środa 21.06.2023	Płatki owsiane na mleku Owoc sezonowy	Minestrone 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Udzik z kurczaka	1, 3, 7	Kompot wielooowocowy	Ciasto z owocami (wypiek firmowy) Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Udzik z kurczaka	3, 7		
			BEZMLECZNE	Udzik z kurczaka	1, 3		
			WEGETARIAŃSKIE	Medalion warzywny	1, 3		
			DODATKI	Ziemniaki Buraczki	1, 7		
Czwartek 22.06.2023	Jajko gotowane Owoc sezonowy	Kalafiorowa 1, 7, 9	STANDARDOWE	Klops w sosie pomidorowym	1, 3, 7	Kompot wielooowocowy	Herbatniki Czekolada do picia
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Klops w sosie pomidorowym	3, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Klops w sosie pomidorowym	1, 3, 9		
			WEGETARIAŃSKIE	Klops w sosie pomidorowym	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Kasza bulgur Ogórek kiszony	1		
Piątek 23.06.2023	Chałka Owoc sezonowy	Żurek 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet rybny	1, 3, 7	Kompot wielooowocowy	Pizza z szynką i serem (wypiek firmowy) Mięta
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet rybny	3, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Kotlet rybny	1, 3, 9		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet wege	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Ziemniaki Surówka z kapusty kiszonej	1		

ŚNIADANIA:

wyбір 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 26.06.2023	Płatki kukurydziane z mlekiem Owoc sezonowy	Ogórkowa 1, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z sosem bolońskim	1, 3, 7, 9	Kompot wieloowocowy	Ciasteczka kruche Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z sosem bolońskim	3, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Makaron z sosem bolońskim	1, 3, 9		
			WEGETARIANSKIE	Makaron z sosem napoli	1, 3, 7, 9		
			DODATKI		7		
Wtorek 27.06.2023	Ser biały Owoc sezonowy	Pomidorowa z makaronem 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kurczak w sosie curry z warzywami	1, 3, 9	Kompot wieloowocowy	Budyń śmietankowy Chrupki kukurydziane
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak w sosie curry z warzywami	3, 9		
			BEZMLECZNE	Kurczak w sosie curry z warzywami	1, 3, 9		
			WEGETARIANSKIE	Gulasz warzywny z tofu	1, 3, 9		
			DODATKI	Kasza bulgur	4		
Środa 28.06.2023	Płatki jęczmienne na mleku Owoc sezonowy	Fasolkowa 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy	1, 7, 9	Kompot wieloowocowy	Ciasto z płatkami owsianymi (wypiek firmowy) Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy	3, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Kotlet schabowy	1, 3, 9		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet warzywny	1, 3, 9		
			DODATKI	Ziemniaki Marchew z groszkiem			
Czwartek 29.06.2023	Jajko gotowane Owoc sezonowy	Rosół z makaronem 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka	1, 3, 7, 9	Kompot wieloowocowy	Kasza manna z sosem malinowym
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka	3, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka	1, 3, 9		
			WEGETARIANSKIE	Medalion warzywny	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Ziemniaki Surówka z białej kapusty	7		
Piątek 30.06.2023	Placuszki z szynką Owoc sezonowy	Brukselkowa 1, 7, 9	STANDARDOWE	Klops rybny w sosie ziołowym	1, 3, 7, 9	Kompot wieloowocowy	Kapuśniaczek na cieście drożdżowym z sosem pomidorowym (wypiek firmowy)
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Klops rybny w sosie ziołowym	3, 7, 9		
			BEZMLECZNE	Klops rybny w sosie ziołowym	1, 3, 9		
			WEGETARIANSKIE	Klops wege w sosie ziołowym	1, 3, 7, 9		
			DODATKI	Kuskus Surówka z marchewki	7		

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