

DATA	ŚNIADANIE II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Poniedziałek</b> 04.01.2021	Płatki owsiane na mleku  Owoc sezonowy	Pomidorowa z ryżem   7,9	STANDARDOWE	Kopytka z okrasą szynkową	1,3	Kompot wieloowocowy	Chałka z konfiturą wiśniową  Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie z okrasą szynkową	3,9		
			BEZMLECZNE	Kopytka z okrasą szynkową	9		
			WEGETARIANSKIE	Kopytka z okrasą cebulową	9		
			DODATKI	Marchew gotowana na parze	4		
<b>Wtorek</b> 05.01.2021	Ser biały  Owoc sezonowy	Kapuśniak   9	STANDARDOWE	Kotlet drobiowy w otrębach pszennych	1,3	Kompot wieloowocowy	Shake owocowy  Wafle kukurydziane
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet drobiowy	3		
			BEZMLECZNE	Kotlet drobiowy w otrębach pszennych	1,3		
			WEGETARIANSKIE	Medalion warzywny	1,3,9		
			DODATKI	Ziemniaki tłuczone   Fasolka szparagowa			
<b>Czwartek</b> 07.01.2021	Owoce suszone  Owoc sezonowy	Z czerwonej soczewicy   9	STANDARDOWE	Wieprzowina z warzywami	9	Kompot wieloowocowy	Bukiet warzyw na parze z okrasą  Kajzerka  Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Wieprzowina z warzywami	9		
			BEZMLECZNE	Wieprzowina z warzywami	19		
			WEGETARIANSKIE	Gulasz warzywny	9		
			DODATKI	Kasza gryczana			
<b>Piątek</b> 08.01.2021	Jogurt mango  Owoc sezonowy	Barszcz ukraiński   7,9	STANDARDOWE	Panierowany kotlet rybny	1,3,4	Kompot wieloowocowy	Ciasto z makiem (wypiek firmowy)  Kakao
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Panierowany kotlet rybny	3,4		
			BEZMLECZNE	Panierowany kotlet rybny	1,3,4		
			WEGETARIANSKIE	Pieczeń z warzyw	1,3,9		
			DODATKI	Ziemniaki gotowane Surówka z kiszanej 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, 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
<b>Poniedziałek</b> 11.01.2021	Ser biały z miodem  Owoc sezonowy	Szczawiowa  7,9	STANDARDOWE	Makaron z sosem bolońskim	1,9	Kompot wieloowocowy	Wafle ryżowe z konfiturą owocową  Woda z pomarańczą
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z sosem bolońskim	9		
			BEZMLECZNE	Makaron z sosem bolońskim	9		
			WEGETARIAŃSKIE	Makaron z sosem napoli	1,9		
			DODATKI				
<b>Wtorek</b> 12.01.2021	Jogurt naturalny  Owoc sezonowy	Kalafiorowa  17,9	STANDARDOWE	Gulasz drobiowy z warzywami	1,9	Kompot wieloowocowy	Kisiel wiśniowy  Chałka
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz drobiowy z warzywami	9		
			BEZMLECZNE	Gulasz drobiowy z warzywami	1,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Gulasz warzywny	9		
			DODATKI	Ryż			
<b>Środa</b> 13.01.2021	Płatki jęczmienne na mleku  Owoc sezonowy	Fasolkowa  17,9	STANDARDOWE	Schab pieczony w sosie własnym		Kompot wieloowocowy	Muffinka z otrębami (wypiek firmowy)  Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Schab pieczony w sosie własnym			
			BEZMLECZNE	Schab pieczony w sosie własnym			
			WEGETARIAŃSKIE	Zapiekanka warzywna	1,3,9		
			DODATKI	Kasza jęczmienna   Surówka z czerwonej kapusty	7		
<b>Czwartek</b> 14.01.2021	Owoce suszone  Owoc sezonowy	Ogórkowa  17,9	STANDARDOWE	Kotlet jajeczny z marchewką i ze szczypiorkiem	1,3	Kompot wieloowocowy	Pizza z szynką i serem (wypiek firmowy)  Herbata ziołowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet jajeczny z marchewką i ze szczypiorkiem	3		
			BEZMLECZNE	Kotlet jajeczny z marchewką i ze szczypiorkiem	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet jajeczny z marchewką i ze szczypiorkiem	1,3		
			DODATKI	Ziemniaki   Surówka z kapusty pekińskiej			
<b>Piątek</b> 15.01.2021	Serek waniliowy  Owoc sezonowy	Pomidorowa z makaronem  17,9	STANDARDOWE	Klops rybny w sosie koperkowym	1,3,4	Kompot wieloowocowy	Kanapka z pasztetem i warzywami  Herbata miętowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Klops rybny w sosie koperkowym	3,4		
			BEZMLECZNE	Klops rybny w sosie koperkowym	1,3,4		
			WEGETARIAŃSKIE	Klops warzywny w sosie koperkowym	1,3,9		
			DODATKI	Kasza kuskus   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);

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
<b>Poniedziałek</b> 18.01.2021	Jabłko z cynamonem  Owoc sezonowy	Jarzynowa  ,9	STANDARDOWE	Pierogi z serem i musem truskawkowym	,3	Kompot wielowocowy	Kiełbaski z szynki  Bułka wieloziarnista  Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z musem truskawkowym	3		
			BEZMLECZNE	Makaron z musem truskawkowym	,3		
			WEGETARIANSKIE	Pierogi z serem i musem truskawkowym	,3		
			DODATKI				
<b>Wtorek</b> 19.01.2021	Twarożek  Owoc sezonowy	Rosół z makaronem   ,9	STANDARDOWE	Pulpet wieprzowy w sosie pomidorowym	,3	Kompot wielowocowy	Ciasteczka owsiane (wypiek firmowy)  Jogurt naturalny
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpet wieprzowy w sosie pomidorowym	3		
			BEZMLECZNE	Pulpet wieprzowy w sosie pomidorowym	,3		
			WEGETARIANSKIE	Pulpet warzywny w sosie pomidorowym	3,9		
			DODATKI	Kasza gryczana   Surówka z ogórka kiszzonego			
<b>Środa</b> 20.01.2021	Zacierka na mleku  Owoc sezonowy	Z zielonej soczewicy   9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka		Kompot wielowocowy	Sałatka jarzynowa  Kajzerka  Herbata rumiankowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka			
			BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka			
			WEGETARIANSKIE	Zapiekanka warzywna	,3,9		
			DODATKI	Ryż kurkumowy   Marchewka baby   Dip ziołowy	7		
<b>Czwartek</b> 21.01.2021	Jajko gotowane  Owoc sezonowy	Żurek   ,7,9	STANDARDOWE	Kasza bulgur z wieprzowiną i warzywami	,9	Kompot wielowocowy	Ciasto kakaowe (wypiek firmowy)  Kawa inka
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kasza gryczana z wieprzowiną i warzywami	9		
			BEZMLECZNE	Kasza bulgur z wieprzowiną i warzywami	,9		
			WEGETARIANSKIE	Kasza bulgur z warzywami	,9		
			DODATKI				
<b>Piątek</b> 22.01.2021	Serek waniliowy  Owoc sezonowy	Groszkowa   ,7,9	STANDARDOWE	Miruna panierowana	,3,4	Kompot wielowocowy	Tartaletka z owocami (wypiek firmowy)  Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna panierowana	3,4		
			BEZMLECZNE	Miruna panierowana	1,3,4		
			WEGETARIANSKIE	Burger warzywny	,3,9		
			DODATKI	Ziemniaki tłuczone   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, 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. ORZEZSKI 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
<b>Poniedziałek</b> 25.01.2021	Owoce suszone Owoc sezonowy	Brokułowa  1,7,9	STANDARDOWE	Makaron z musem truskawkowym	1,7	Kompot wielooowocowy	Kanapki z mięsem pieczystym i sosem pomidorowym  Woda z cytryną
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z musem truskawkowym			
			BEZMLECZNE	Makaron z musem truskawkowym			
			WEGETARIANSKIE	Makaron z musem truskawkowym	1,7		
			DODATKI				
<b>Wtorek</b> 26.01.2021	Twarożek ze szczypiorkiem  Owoc sezonowy	Kartoflanka  1,9	STANDARDOWE	Leczo z kurczakiem	9	Kompot wielooowocowy	Babka cytrynowa (wypiek firmowy)  Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Leczo z kurczakiem	9		
			BEZMLECZNE	Leczo z kurczakiem	9		
			WEGETARIANSKIE	Leczo warzywne	9		
			DODATKI	Ryż kurkumowy			
<b>Środa</b> 27.01.2021	Kaszka kukurydziana na mleku  Owoc sezonowy	Pomidorowa z makaronem  1,7,9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy	1,3	Kompot wielooowocowy	Kanapki z humusem  Herbata miętowa
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy	3		
			BEZMLECZNE	Kotlet schabowy	1,3		
			WEGETARIANSKIE	Warzywa panierowane	1,9		
			DODATKI	Ziemniaki tłuczone   Coleslaw			
<b>Czwartek</b> 28.01.2021	Jajko gotowane  Owoc sezonowy	Krem wielowarzywny  1,7,9	STANDARDOWE	Filet z indyka z żurawiną		Kompot wielooowocowy	Galaretką z owocami  Andruty
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z indyka z żurawiną			
			BEZMLECZNE	Filet z indyka z żurawiną			
			WEGETARIANSKIE	Kotlet tofu z żurawiną			
			DODATKI	Kasza orkiszowa   Surówka z marchewki	1		
<b>Piątek</b> 29.01.2021	Ser biały z papryką  Owoc sezonowy	Szpinakowa  1,7,9	STANDARDOWE	Ryba z warzywami w sosie greckim	1,3,4,9	Kompot wielooowocowy	Jogurt morelowy  Kajzerka
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Ryba z warzywami w sosie greckim	3,4,9		
			BEZMLECZNE	Ryba z warzywami w sosie greckim	1,3,4,9		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet sojowy z warzywami w sosie greckim	1,3,6,9		
			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.**