

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 03.02.2025	Ogórkowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 250g) 7,9	STANDARDOWE	Pierogi z serem i polewą owocową 210g	1,3,7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kanapka z masłem 50g z szynką 15g i warzywami 20g 1,7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie z polewą owocową 210g	7		
		BEZMLECZNE	Knedle z polewą owocową 210g	1		
		WEGETARIAŃSKIE	Pierogi z serem i polewą owocową 210g	1,3,7		
		DODATKI				
Wtorek 04.02.2025	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1,9	STANDARDOWE	Nuggetsy z kurczaka w panierce kukurydzianej 90g	1,3,7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini croissant 50g 1,3,7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z kurczaka w panierce kukurydzianej 90g	3,7		
		BEZMLECZNE	Nuggetsy z kurczaka w panierce kukurydzianej 90g	1,3		
		WEGETARIAŃSKIE	Zielony kotlet brokułowo-serowy 90g	1,3,7		
		DODATKI	Ryż 100g Surówka z białej kapusty 70g			
Środa 05.02.2025	Barszcz ukraiński (rekomendowana porcja – 250g) 7,9	STANDARDOWE	Naleśniki z konfiturą owocową 210g	1,3,7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini pizzerka 50g 1,3,7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki bezglutenowe z konfiturą owocową 210g	3,7		
		BEZMLECZNE	Naleśniki z konfiturą owocową 210g	1,3		
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z konfiturą owocową 210g	1,3,7		
		DODATKI	Jabłka w cząstki 70g			
Czwartek 06.02.2025	Kalafiorowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 250g) 7,9	STANDARDOWE	Kotlet mielony wieprzowy 90g	1,3,7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini drożdżówka 50g 1,3,7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony wieprzowy 90g	3,7		
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony wieprzowy 90g	1,7		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet z ciecierzycy i kaszy 90g	1,3,7		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Buraczki na ciepło 70g			
Piątek 07.02.2025	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1,7,9	STANDARDOWE	Paluszki rybne z mintaja 90g	1,4	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Banan – 1 szt.
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z mintaja w chrupiącej bezglutenowej panierce 90g	4		
		BEZMLECZNE	Paluszki rybne z mintaja 90g	1,4		
		WEGETARIAŃSKIE	Placuszki marchewkowe z dipem ziołowym 120g	1,3,7		
		DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z kiszzonej kapusty 70g			

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

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 10.02.2025	Barszczyk biały (rekomendowana porcja – 250g) 1,7,9	STANDARDOWE	Makaron z truskawkami i twarogiem 210g	1,7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini pizzerka 50g 1,3,7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z truskawkami i twarogiem 210g	7		
		BEZMLECZNE	Makaron z truskawkami 210g	1		
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z truskawkami i twarogiem 210g	1,7		
		DODATKI				
Wtorek 11.02.2025	Pomidorowa z ryżem (rekomendowana porcja – 250g) 7,9	STANDARDOWE	Tradycyjny kotlet schabowy 90g	1,3,7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Jabłko – 1 szt.
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Tradycyjny kotlet schabowy 90g	3,7		
		BEZMLECZNE	Tradycyjny kotlet schabowy 90g	1,3		
		WEGETARIAŃSKIE	Tofu panierowane 90g	1,6		
		DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z kapusty pekińskiej 70g			
Środa 12.02.2025	Krem z dyni z grzankami (rekomendowana porcja – 250g) 1,9	STANDARDOWE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	1,3,7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kanapka z masłem 50g z szynką 15g i warzywami 20g 1,7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki bezglutenowe z twarogiem i polewą owocową 210g	3,7		
		BEZMLECZNE	Naleśniki z dżemem owocowym i polewą owocową 210g	1,3		
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	1,3,7		
		DODATKI				
Czwartek 13.02.2025	Barszcz czerwony z ziemniakami (rekomendowana porcja – 250g) 7,9	STANDARDOWE	Spaghetti z sosem bolognese z tartym serem 210g	1,7,9	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini drożdżówka 50g 1,3,7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z sosem bolognese z tartym serem 210g	7,9		
		BEZMLECZNE	Spaghetti z sosem bolognese 210g	1,9		
		WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti z sosem neapolitańskim z tartym serem 210g	1,7,9		
		DODATKI	Surówka szwedzka 70g	1,3,7,9,10		
Piątek 14.02.2025	Krupnik z kaszą jęczmienną (rekomendowana porcja – 250g) 1,9	STANDARDOWE	Filet z miruny w chrupiącej panierce 100g	1,3,4	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini croissant 50g 1,3,7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z miruny w bezglutenowej panierce 100g	3,4		
		BEZMLECZNE	Filet z miruny w chrupiącej panierce 100g	1,3,4		
		WEGETARIAŃSKIE	Orientalny ryż z warzywami 210g	6		
		DODATKI	Ziemniaki 100g Bukiet warzyw na parze 70g			

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