

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE
Poniedziałek 03.02.2025	Kanapka z masłem 50g z szynką wieprzową 15g i ogórkiem zielonym 20g 1,7 Herbata 200ml	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)
			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	Kanapka z masłem 50g z żółtym serem 15g i rzodkiewką 20g 1,7 Herbata 200ml	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)
			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	Kanapka z masłem 50g z szynką drobiową 15g i ogórkiem kiszonym 20g 1,7 Herbata 200ml	Barszcz ukraiński (rekomendowana porcja – 250g) 7,9	STANDARDOWE	Naleśniki z konfiturą owocową 210g	1,3,7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			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	Kanapka z masłem 50g z serkiem śmietankowym 15g, sałatą i rzodkiewką 20g 1,7 Herbata 200ml	Kalafiorowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 250g) 7,9	STANDARDOWE	Kotlet mielony wieprzowy 90g	1,3,7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			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	Kanapka 50g z dżemem owocowym 15g 1,7 Jabłko 100g Herbata 200ml	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1,7,9	STANDARDOWE	Paluszki rybne z mintaja 90g	1,4	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			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 logistyczno – zaopatrzeniowych

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE
Poniedziałek 10.02.2025	Kanapka z masłem 50g z szynką drobiową 15g i ogórkiem kiszonym 20g 1,7 Herbata 200ml	Barszczyk biały (rekomendowana porcja – 250g) 1,7,9	STANDARDOWE	Makaron z truskawkami i twarogiem 210g	1,7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			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	Kanapka z masłem 50g z serkiem śmietankowym 15g, sałatą i rzodkiewką 20g 1,7 Herbata 200ml	Pomidorowa z ryżem (rekomendowana porcja – 250g) 7,9	STANDARDOWE	Tradycyjny kotlet schabowy 90g	1,3,7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			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	Kanapka z masłem 50g z szynką wieprzową 15g i ogórkiem zielonym 20g 1,7 Herbata 200ml	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)
			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	Kanapka z masłem 50g z żółtym serem 15g i rzodkiewką 20g 1,7 Herbata 200ml	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)
			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		
Piątek 14.02.2025	Kanapka 50g z dżemem owocowym 15g 1,7 Jabłko 100g Herbata 200ml	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)
			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. 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