

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Środa</b> 03.04.2024	Kalafiorowa (rekomendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Penne z sosem a la carbonara 240g	1, 3, 7	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Frankfurterka na ciepło  Bagietka z masłem  Napój herbaciano - owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Penne z sosem a la carbonara 240g	3, 7			
		BEZMLECZNE	Penne ze szpinakiem i suszonymi pomidorami 240g	3			
		WEGETARIAŃSKIE	Penne ze szpinakiem i suszonymi pomidorami 240g	1, 3, 7			
		DODATKI	Surówka z selera z rodzynkami 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Czwartek</b> 04.04.2024	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 9	STANDARDOWE	Filet z kurczaka panierowany 100g	1, 3	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kajzerka z szynką i warzywami  Napój herbaciano- owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z kurczaka panierowany 100g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Filet z kurczaka panierowany 100g	3			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet czeski 100g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g   Coleslaw 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Piątek</b> 05.04.2024	Szczeniowa z jajkiem (rekomendowana porcja – 250g)   3, 7, 9	STANDARDOWE	Miruna w panierce kukurydzianej 100g	3, 4,	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Galaretki owocowa z biskoptami
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna w panierce kukurydzianej 100g	3, 4			
		BEZMLECZNE	Miruna w panierce kukurydzianej 100g	3, 4			
		WEGETARIAŃSKIE	Ziemniaczana zapiekanka wielowarzywna 240g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g   Surówka z kiszonej kapusty 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			


**CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO:**

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 i do chrupania w formie słupków (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam); pasty do smarowania pieczywa na bazie twarogu; dżem/konfitura owocowa; mleko UHT krowie i mleko roślinne (ryżowe, sojowe lub migdałowe); płatki śniadaniowe zbożowe i kukurydziane bezglutenowe; herbata z cytryną; kakao z mlekiem lub mlekiem roślinnym; owoce sezonowe; jogurt naturalny; każdego dnia co najmniej jeden dodatek ciepły – parówka drobiowo-cielęca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznicza lub omelet lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

**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	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Poniedziałek</b> 08.04.2024	Barszcz biały (rekommendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Spaghetti bolognese z żółtym serem 240g	1, 3, 7, 9	Sok NFC 100%	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini hot – dog Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Spaghetti bolognese z żółtym serem 240g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Spaghetti bolognese 240g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti neapolitańskie z serem żółtym 240g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Sałata z winegret 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Wtorek</b> 09.04.2024	Kapuśniak ze słodkiej kapusty (rekommendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Nuggetsy z kurczaka 100g	1, 9	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Muffinka marchewkowa Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z kurczaka 100g	1, 9			
		BEZMLECZNE	Nuggetsy z kurczaka 100g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Potrąwka z warzywami i soczewicą 90g	1, 9			
		DODATKI	Ryż 100g   Surówka z marchewki 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Środa</b> 10.04.2024	Pomidorowa z makaronem (rekommendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Klopsiki w sosie śmietanowo - ziołowym 100g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Tost z szynką, serem i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Klopsiki w sosie śmietanowo - ziołowym 100g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Klopsiki w sosie ziołowym 100g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Pulpety warzywne w sosie śmietanowo - ziołowym 100g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g   Brokuł 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Czwartek</b> 11.04.2024 <i>Dzień ukraiński</i> 	Barszcz ukraiński (rekommendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Pierogi z twarogiem i ziemniakami z okrasą z cebulki 240g	1, 7, 9	Ciasto z budyniem (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Frankfurterka na ciepło Bułka z masłem Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pierogi z twarogiem i ziemniakami z okrasą z cebulki 240g	7, 9			
		BEZMLECZNE	Pierogi z kapustą z okrasą z cebulki 240g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Pierogi z twarogiem i ziemniakami z okrasą z cebulki 240g	1, 7, 9			
		DODATKI	Winegret – ukraińska sałatka 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Piątek</b> 12.04.2024	Wiosenna jarzynowa (rekommendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z mintaja panierowany 100g	1, 3, 4	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Racuszki z jabłkiem Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z mintaja panierowany 100g	3, 4,			
		BEZMLECZNE	Filet z mintaja panierowany 100g	1, 3, 4			
		WEGETARIAŃSKIE	Placki cukiniowo – marchewkowe z dipem czosnkowym 100g	1, 3, 4			
		DODATKI	Ziemniaki 100g   Surówka z kiszzonej kapusty 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			

**CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO:**

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 i do chrupania w formie słupków (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam); pasty do smarowania pieczywa na bazie twarogu; dżem/konfitura owocowa; mleko UHT krowie i mleko roślinne (ryżowe, sojowe lub migdałowe); płatki śniadaniowe zbożowe i kukurydziane bezglutenowe; herbata z cytryną; kakao z mlekiem lub mlekiem roślinnym; owoce sezonowe; jogurt naturalny; każdego dnia co najmniej jeden dodatek ciepły – parówka drobiowo-cielęca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznica lub omelet lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

**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 diety eliminującej 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	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Poniedziałek</b> 15.04.2024	Ogórkowa (rekomendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Meksykańskie chilli con carne z ryżem 240g	9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kisiel z cząsteczkami owoców  Ciasteczka
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Meksykańskie chilli con carne z ryżem 240g	9			
		BEZMLECZNE	Meksykańskie chilli con carne z ryżem 240g	9			
		WEGETARIAŃSKIE	Chilli z soczewicą i ryżem 210g	9			
		DODATKI	<b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Wtorek</b> 16.04.2024	Zacierkowa (rekomendowana porcja – 250g)   7, 9	STANDARDOWE	Gołąbek po hiszpańsku w sosie pomidorowym 100g	3, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Babeczka mleczna  Herbatka owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gołąbek po hiszpańsku w sosie pomidorowym 100g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Gołąbek po hiszpańsku w sosie pomidorowym 100g	3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Gołąbek z kaszą w sosie pomidorowym 120g	1, 3, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g   Surówka z ogórka kiszzonego 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Środa</b> 17.04.2024	Jarzynowa z groszkiem (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Udko w sosie po chińsku 100g	9	Gruszka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Ryz z jabłkiem i cynamonem  Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Udko w sosie po chińsku 100g	9			
		BEZMLECZNE	Udko w sosie po chińsku 100g	9			
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz z ciecierzycą i warzywami 120g	1, 9			
		DODATKI	Kasza bulgur 100g   Surówka z kapusty pekińskiej 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Czwartek</b> 18.04.2024	Żurek (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 240g	1, 3, 7	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Grahamka z twarogiem szczypiorkiem i rzodkiewką  Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 240g	3, 7			
		BEZMLECZNE	Naleśniki z konfiturą owocową 240g	1, 3			
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 240g	1, 3, 7			
		DODATKI	Surówka z marchewki i jabłka 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Piątek</b> 19.04.2024	Barszcz czerwony (rekomendowana porcja – 250g)   7, 9	STANDARDOWE	Filet z miruny w sosie po grecku 100g	1, 3, 4	Ciasto marchewkowe (wy piek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Tosty z żółtym serem i warzywami  Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z miruny w sosie po grecku 100g	3, 4			
		BEZMLECZNE	Filet z miruny w sosie po grecku 100g	1, 3, 4			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem 100g	1, 3, 7			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g   Surówka z kiszzonej kapusty 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			

**CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO:**

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 i do chrupania w formie słupków (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam); pasty do smarowania pieczywa na bazie twarogu; dżem/konfitura owocowa; mleko UHT krowie i mleko roślinne (ryżowe, sojowe lub migdałowe); płatki śniadaniowe zbożowe i kukurydziane bezglutenowe; herbata z cytryną; kakao z mlekiem lub mlekiem roślinnym; owoce sezonowe; jogurt naturalny; każdego dnia co najmniej jeden dodatek ciepły – parówka drobiowo-cielęca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznicą lub omelet lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

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	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Poniedziałek</b> 22.04.2024	Brukselkowa (rekomendowana porcja – 250g)   7, 9	STANDARDOWE	Makaron z sosem bolońskim i tartym żółtym serem 240g	1, 3, 7, 9	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bagietka z serem żółtym i warzywami  Herbatka miętowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z sosem bolońskim i tartym żółtym serem 240g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Makaron z sosem bolońskim 240g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z sosem napoli z tartym żółtym serem 240g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Surówka wielowarzywna 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Wtorek</b> 23.04.2024	Pomidorowa z ryżem (rekomendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 100g	1, 3	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Muffinka z jabłkiem pieczonym i cynamonem  Herbatka
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 100g	3			
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 100g	1, 3			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet kalafiorowy ze szczypiorkiem i ziołami 100g	1, 3, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g   Marchewka z groszkiem 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Środa</b> 24.04.2024	Pieczarkowa (rekomendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Kurczak w sosie curry 100g	9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Frankfurterka na ciepło  Bułka z masłem i pomidorem  Napój herbaciano- owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak w sosie curry 100g	9			
		BEZMLECZNE	Kurczak w sosie curry 100g	9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet serowy w panierce curry 100g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ryż 100g   Surówka chińska 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Czwartek</b> 25.04.2024	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 9	STANDARDOWE	Kotlet mielony 100g	1, 3	Ciasto z kruszonką (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kajzerka z szynką, serem żółtym i warzywami  Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony 100g	3			
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony 100g	1, 3			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion wielowarzywny 100g	1, 3, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g   Surówka z buraczków 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Piątek</b> 26.04.2024	Krupnik (rekomendowana porcja – 250g)   1, 9	STANDARDOWE	Filet z miruny panierowany 100g	1, 3, 4	Gruszka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Chałka z konfiturą owocową  Kakao
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z miruny panierowany 100g	3, 4			
		BEZMLECZNE	Filet z miruny panierowany 100g	1, 3, 4			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion twarogowo – ziemniaczany z dipem szczypiorkowym 90g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g   Surówka z kiszzonej kapusty 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			

**CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO:**

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 i do chrupania w formie słupków (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam); pasty do smarowania pieczywa na bazie twarogu; dżem/konfitura owocowa; mleko UHT krowie i mleko roślinne (ryżowe, sojowe lub migdałowe); płatki śniadaniowe zbożowe i kukurydziane bezglutenowe; herbata z cytryną; kakao z mlekiem lub mlekiem roślinnym; owoce sezonowe; jogurt naturalny; każdego dnia co najmniej jeden dodatek ciepły – parówka drobiowo-cielęca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznica lub omelet lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

**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	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Poniedziałek</b> 29.04.2024	Barszcz biały (rekomendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Penne z sosem neapolitańskim i żółtym serem 210g	1, 3, 7, 9	Sok 100%	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kajzerka z szynką i warzywami  Napój herbaciano- owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Penne z sosem neapolitańskim i żółtym serem 210g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Penne z sosem neapolitańskim 210g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Penne z sosem neapolitańskim i żółtym serem 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Salata z winegret 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Wtorek</b> 30.04.2024	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz staropolski z warzywami 90g	1, 9	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Babeczka Fit  Herbatka owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz staropolski z warzywami 90g	1, 9			
		BEZMLECZNE	Gulasz staropolski z warzywami 90g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Potrąwka z warzywami i soczewicą 90g	1, 9			
		DODATKI	Kasza orkiszowa 100g   Fasolka szparagowa 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			

**CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO:**

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 i do chrupania w formie słupków (według dostępności sezonowej); chude wędliny drobiowe i wieprzowe (typu polędwica, szynka, filet); sery żółte krowie (podpuszczkowe typu holenderskiego z rodzaju gouda i edam); pasty do smarowania pieczywa na bazie twarogu; dżem/konfitura owocowa; mleko UHT krowie i mleko roślinne (ryżowe, sojowe lub migdałowe); płatki śniadaniowe zbożowe i kukurydziane bezglutenowe; herbata z cytryną; kakao z mlekiem lub mlekiem roślinnym; owoce sezonowe; jogurt naturalny; każdego dnia co najmniej jeden dodatek ciepły – parówka drobiowo-cielęca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznicza lub omlecek lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

**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