

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER
Czwartek 04.05.2023	Kalafiorowa (rekomendowana porcja – 250g) 7, 9	STANDARDOWE	Pulpety w sosie pomidorowym 90g	1, 3, 9	Owoc sezonowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpety w sosie pomidorowym 90g	3, 9	
		BEZMLECZNE	Pulpety w sosie pomidorowym 90g	1, 3, 9	
		WEGETARIAŃSKIE	Pulpet wielowarzywny w sosie pomidorowym 120g	1, 3, 7, 9	
		DODATKI	Ryż 100g Coleslaw 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9	
Piątek 05.05.2023	Jarzynowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Miruna panierowana 90g	1, 3, 4, 9	Owoc sezonowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna panierowana 90g	3, 4, 9	
		BEZMLECZNE	Miruna panierowana 90g	1, 4, 9	
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet z kapusty kiszzonej 90g	1, 3, 4, 9	
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z pora 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	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 logistyczno – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER
Poniedziałek 08.05.2023	Krupnik (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Pierogi z mięsem i okrasą z cebulki 210g	1, 3, 9	Owoc sezonowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pyzy z mięsem i okrasą z cebulki 210g	3, 9	
		BEZMLECZNE	Pierogi z mięsem i okrasą z cebulki 210g	1, 3, 9	
		WEGETARIAŃSKIE	Pierogi ruskie z okrasą z cebulki 210g	1, 3, 7, 9	
		DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9	
Wtorek 09.05.2023	Barszcz ukraiński (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz drobiowy z warzywami 90g	1, 9	Owoc sezonowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz drobiowy z warzywami 90g	9	
		BEZMLECZNE	Gulasz drobiowy z warzywami 90g	1, 9	
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz z tofu i warzywami 120g	1, 9	
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Surówka z pora i marchewki 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9	
Środa 10.05.2023	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Bitki wieprzowe w sosie własnym 90g	1, 9	Owoc sezonowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Bitki wieprzowe w sosie własnym 90g	9	
		BEZMLECZNE	Bitki wieprzowe w sosie własnym 90g	1, 9	
		WEGETARIAŃSKIE	Cukinia zapiekana z warzywami fetą 90g	1, 3, 7, 9	
		DODATKI	Kasza gryczana 100g Surówka z ogórka kiszzonego 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9	
Czwartek 11.05.2023	Wiosenna (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet mielony 90g	1, 3, 9	Owoc sezonowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony 90g	3, 9	
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony 90g	1, 3, 9	
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion warzywny 120g	1, 3, 7, 9	
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Buraczki 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9	
Piątek 12.05.2023	Jarzynowa z fasolką szparagową (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Miruna panierowana 90g	1, 3, 4, 9	Owoc sezonowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna panierowana 90g	3, 4, 9	
		BEZMLECZNE	Miruna panierowana 90g	1, 3, 4, 9	
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet twarogowo – ziemniaczany 120g	1, 3, 7, 9	
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kapusty kiszzonej 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	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-cieleńca/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 logistycznych – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER
Poniedziałek 15.05.2023	Kapuśniak (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Spaghetti z sosem bolońskim 210g	1, 3, 7, 9	Owoc sezonowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Spaghetti z sosem bolońskim 210g	3, 7, 9	
		BEZMLECZNE	Spaghetti z sosem bolońskim 210g	1, 3, 9	
		WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti z sosem neapolitańskim 210g	1, 7, 9	
		DODATKI	Sałata z winegret 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9	
Wtorek 16.05.2023	Zacierkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Kotlet pożarski 90g	1, 3, 9	Owoc sezonowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet pożarski 90g	3, 9	
		BEZMLECZNE	Kotlet pożarski 90g	1, 3, 9	
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion brokułowy z twarogiem 90g	1, 3, 7, 9	
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Kalafior 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9	
Środa 17.05.2023	Szczawiowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Szynka w sosie własnym 90g	1, 9	Owoc sezonowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Szynka w sosie własnym 90g	9	
		BEZMLECZNE	Szynka w sosie własnym 90g	1, 9	
		WEGETARIAŃSKIE	Wege – gulasz z tofu 90g	1, 3, 7, 9	
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Bukiet warzyw 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9	
Czwartek 18.05.2023	Barszcz czerwony (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka 90g	9	Owoc sezonowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka 90g	9	
		BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka 90g	9	
		WEGETARIAŃSKIE	Wege – leczo z warzywami 120g	1, 9	
		DODATKI	Ryż 100g Surówka z marchewki 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9	
Piątek 19.05.2023	Kalafiorowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	1, 3, 7, 9	Owoc sezonowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	3, 7, 9	
		BEZMLECZNE	Naleśniki z musem owocowym 210g	1, 3, 9	
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	1, 3, 9	
		DODATKI	Sałatka owocowa 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	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 słupek (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-ciełca/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 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 logistyczno – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER
Poniedziałek 22.05.2023	Barszcz biały (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Nuggetsy z kurczaka 90g	1, 3, 7, 9	Owoc sezonowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z kurczaka 90g	3, 7, 9	
		BEZMLECZNE	Nuggetsy z kurczaka 90g	1, 3, 9	
		WEGETARIAŃSKIE	Warzywa korzeniowe pieczone 90g	9	
		DODATKI	Ryż 100g Coleslaw 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9	
Wtorek 23.05.2023	Pomidorowa z drobnym makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 90g	1, 3, 9	Owoc sezonowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 90g	3, 9	
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 90g	1, 3, 9	
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet serowy panierowany 120g.	1, 7, 9	
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Kapusta zasmażana 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9	
Środa 24.05.2023	Krem wielowarzywny (rekomendowana porcja – 250g) 9	STANDARDOWE	Pulpety w sosie koperkowym 90g	1, 3, 9	Owoc sezonowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpety w sosie koperkowym 90g	3, 9	
		BEZMLECZNE	Pulpety w sosie koperkowym 90g	1, 3, 9	
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlecik z soczewicy w sosie koperkowym 90g	1, 3, 9	
		DODATKI	Kasza bulgur 100g Surówka wielowarzywna 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9	
Czwartek 25.05.2023	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Udzik pieczony 90g	9	Owoc sezonowy)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Udzik pieczony 90g	9	
		BEZMLECZNE	Udzik pieczony 90g	9	
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion wielowarzywny 120g	1, 3, 9	
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Fasolka szparagowa 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9	
Piątek 26.05.2023	Krupnik (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Miruna w panierce kukurydzianej 90g	1, 3, 4, 9	Owoc sezonowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna w panierce kukurydzianej 90g	3, 4, 9	
		BEZMLECZNE	Miruna w panierce kukurydzianej 90g	1, 3, 4, 9	
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem 90g	1, 3, 9	
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kapusty kiszzonej 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	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 cytryny; kakao z mlekiem lub mlekiem roślinnym; owoce sezonowe; jogurt naturalny; każdego dnia co najmniej jeden dodatek ciepły – parówka drobiowo-cieleńca/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

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER
Poniedziałek 29.05.2023	Piecarkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z serem i polewą owocową 210g	1, 3, 7, 9	Owoc sezonowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z serem i polewą owocową 210g	3, 7, 9	
		BEZMLECZNE	Makaron z polewą owocową 210g	1, 3, 9	
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z serem i polewą owocową 210g	1, 3, 7, 9	
		DODATKI	Sałatka owocowa 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9	
Wtorek 30.05.2023	Barszcz czerwony (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Schab w sosie pieczeniowym 90g	1, 9	Owoc sezonowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Schab w sosie pieczeniowym 90g	9	
		BEZMLECZNE	Schab w sosie pieczeniowym 90g	1, 9	
		WEGETARIAŃSKIE	Wege – leczo z warzywami i soczewicą 210g	1, 9	
		DODATKI	Kasza jęczmienna 100g Surówka z ogórka kiszzonego 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9	
Środa 31.05.2023	Rosół z makaronem nitki (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Filet z kurczaka panierowany 90g	1, 3, 9	Owoc sezonowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z kurczaka panierowany 90g	3, 9	
		BEZMLECZNE	Filet z kurczaka panierowany 90g	1, 3, 9	
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion z zielonego groszku 90g	1, 3, 7, 9	
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka wiosenna 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	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 logistyczno – zaopatrzeniowych.