

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Czwartek 01.02.2024	Krupnik (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Udko pieczone 90g	9	Ciasto egzotyczne z wiórkami kokosowymi (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Frankfurterka na ciepło Pieczywo z masłem i warzywami Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Udko pieczone 90g	9			
		BEZMLECZNE	Udko pieczone 90g	9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet serowy panierowany 90g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ryż 100g Fasolka szparagowa 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Piątek 02.02.2024	Barszcz biały (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z miruny panierowany 90g	1, 3, 4, 9	Kisiel owocowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kajzerka z twarogiem i rzodkiewką Rumianek
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z miruny panierowany 90g	3, 4, 9			
		BEZMLECZNE	Filet z miruny panierowany 90g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Placuszki z marchewki z dipem ziołowym 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Surówka z ogórka kiszzonego 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 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. 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 logistyczno – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 05.02.2024	Szczeniowa z jajkiem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z tofu w sosie pomidorowo - ziołowym 210g	1, 3, 7, 9	Mandarynka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Grahamka z pastą warzywną Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z tofu w sosie pomidorowo - ziołowym 210g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Makaron z tofu w sosie pomidorowo - ziołowym 210g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z tofu w sosie pomidorowo - ziołowym 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Marchew baby 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Wtorek 06.02.2024	Krem z soczewicy z grzankami (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Schab w sosie pieczeniowym 90g	9	Kisiel owocowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Zimowa babeczka korzenna Rumianek
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Schab w sosie pieczeniowym 90g	9			
		BEZMLECZNE	Schab w sosie pieczeniowym 90g	9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlecik z ciecierzycy 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Kapusta modra 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Środa 07.02.2024 Dzień chiński 	Zupa PHO z kurczakiem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Kurczak po chińsku z warzywami 90g	1, 3, 9	Jabłko w polewie toffi	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bagietka z jajkiem na twardo i szczypiorkiem Herbata miętowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak po chińsku z warzywami 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Kurczak po chińsku z warzywami 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Warzywa po chińsku w sosie teryiaki 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ryż 100g Surówka chińska 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Czwartek 08.02.2024	Pomidorowa z drobnym makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet mielony 90g	1, 3, 9	Pączek	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Jogurt naturalny z owocami i muesli Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet brokułowy z suszonymi pomidorami 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Buraczki zasmażane 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Piątek 09.02.2024	Grochówka (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Miruna panierowana 90g	1, 3, 4, 9	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Chałka z konfiturą owocową Kakao
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna panierowana 90g	3, 4, 9			
		BEZMLECZNE	Miruna panierowana 90g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem 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 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-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 logistycznych – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 12.02.2024	Jarzynowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Spaghetti bolognese z serem żółtym 210g	1, 3, 7, 9	Słupki warzywne	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Tost z szynką, serem i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Spaghetti bolognese z serem żółtym 210g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Spaghetti bolognese z serem żółtym 210g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti neapolitańskie z serem żółtym 210g	1, 7, 9			
		DODATKI	Surówka z pora 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Wtorek 13.02.2024	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 90g	1, 3, 9	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Babeczka z jabłkiem pieczonym i cynamonem Mięta
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion brokułowy z żółtym serem 90g	1, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Kapusta zasmażana 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Środa 14.02.2024	Kalafiorowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pulpeciki rybne w sosie ziołowo – cytrynowym 90g	1, 3, 4, 9	Mandarynka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Sałatka wielowarzynna z makaronem Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpeciki rybne w sosie ziołowo – cytrynowym 90g	3, 4, 9			
		BEZMLECZNE	Pulpeciki rybne w sosie ziołowo – cytrynowym 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Pulpeciki marchewkowe w sosie śmietanowym 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza orkiszowa 100g Surówka marchewki i pora 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Czwartek 15.02.2024	Pieczarkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Nuggetsy z kurczaka 90g	1, 3, 9	Ciasto marchewkowe (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Frankfurterka na ciepło Grahamka z masłem i warzywami Napój herbaciano- owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z kurczaka 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Nuggetsy z kurczaka 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Nuggetsy z ciecierzycy 120g	1, 3, 9			
		DODATKI	Ryz 100g Coleslaw 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Piątek 16.02.2024	Żurek z jajkiem i kiełbasą (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z serem i polewą owocową 210g	1, 3, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bułka wieloziarnista z serem żółtym i warzywami Rumianek
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z serem i polewą owocową 210g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Naleśniki z konfiturą owocową 210g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron w sosie brokułowo – serowym 120g	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 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
Poniedziałek 19.02.2024	Ogórkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Potrawka z indyka z warzywami 120g	1, 9	Koktajl owocowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kajzerka z szynką, żółtym serem i warzywami Napój herbaciano - owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Potrawka z indyka z warzywami 120g	9			
		BEZMLECZNE	Potrawka z indyka z warzywami 120g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Potrawka z warzywami i ciecierzycą 120g	1, 9			
		DODATKI	Makaron penne 100g Surówka z kapusty pekińskiej 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Wtorek 20.02.2024	Pomidorowa z drobnym makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet pożarski 90g	1, 3, 9	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Babeczka drożdżowa z kruszonką Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet pożarski 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet pożarski 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion wielowarzywny 120g	1, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka wielowarzywna 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Środa 21.02.2024	Barszcz ukraiński (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz wieprzowy z warzywami 90g	1, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Racuszki z jabłkiem Mięta
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wieprzowy z warzywami 90g	9			
		BEZMLECZNE	Gulasz wieprzowy z warzywami 90g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Wege – gulasz z warzywami i soczewicą 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza gryczana 100g Surówka z czerwonej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Czwartek 22.02.2024	Krem z dyni z grzankami (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Udzik pieczony 90g	9	Ciasto orkiszowe (wy piek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Grahamka z szynką, serem żółtym i warzywami Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Udzik pieczony 90g	9			
		BEZMLECZNE	Udzik pieczony 90g	9			
		WEGETARIAŃSKIE	Papryka faszerowana 120g	1, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Marchew baby 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Piątek 23.02.2024	Wielowarzywna z zielonym groszkiem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Nuggetsy z miruny 90g	1, 3, 4, 9	Mandarynka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bułeczka maślana Kakao
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z miruny 90g	3, 4, 9			
		BEZMLECZNE	Nuggetsy z miruny 90g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Placuszki wielowarzywne 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:

wy bór 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-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
Poniedziałek 26.02.2024	Zacierkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Pyzy z mięsem i okrasą cebulową 210g	1, 3, 9	Kisiel truskawkowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Ciabatta z twarożkiem i rzodkiewką Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pyzy z mięsem i okrasą cebulową 210g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Pyzy z mięsem i okrasą cebulową 210g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Pierogi z kapustą i okrasą cebulową 210g	1, 3, 9			
		DODATKI	Surówka z białej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Wtorek 27.02.2024	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Gołąbek po hiszpańsku w sosie pomidorowym 90g	1, 3, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Babeczka z jagodami Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gołąbek po hiszpańsku w sosie pomidorowym 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Gołąbek po hiszpańsku w sosie pomidorowym 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Pulpecik z kaszy gryczanej w sosie pomidorowym 210g	1, 3, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tuczony 100g Ogórek kiszony 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Środa 28.02.2024	Krem z białych warzyw (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Kurczak po meksykańsku 90g	1, 9	Mandarynka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Ryz z jabłkiem i cynamonem Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak po meksykańsku 90g	9			
		BEZMLECZNE	Kurczak po meksykańsku 90g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Warzywa po meksykańsku z soczewicą 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ryż 100g Coleslaw 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Czwartek 29.02.2024	Kapuśniak ze słodkiej kapusty (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 90g	1, 3, 9	Ciasto jogurtowe (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Tost z szynką i serem i warzywami Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet serowy panierowany 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tuczony 100g Marchew gotowana 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 omlécik 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