

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Czwartek 02.11.2023	Jarzynowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pulpety w sosie pomidorowym 100g	1, 3, 9	Pomarańcza w częstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Budyń śmietankowy Biszkopty Herbata cytrynowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpety w sosie pomidorowym 100g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Pulpety w sosie pomidorowym 100g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion warzywny z soczewicą i dipem czosnkowym 120g	1, 3, 9			
		DODATKI	Kasza bulgur 100g Surówka z ogórka kiszzonego 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Piątek 03.11.2023	Krupnik (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z mintaja panierowany 100g	1, 3, 4	Kisiel truskawkowy z częsteczkami owoców	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Tosty z serem żółtym i warzywami Rumianek
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z mintaja panierowany 100g	3, 4			
		BEZMLECZNE	Filet z mintaja panierowany 100g	1, 3, 4			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet brokułowo – serowy 120g	1, 3, 7			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Surówka z kiszzonej kapusty 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 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. 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

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 06.11.2023	Kapuśniak (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Penne z kurczakiem i warzywami w sosie śmietanowym 210g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Grahamka z twarogiem i rzodkiewką Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Penne z kurczakiem i warzywami w sosie śmietanowym 210g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Penne z kurczakiem i warzywami w sosie ziołowym 210g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron w sosie pomidorowym z tofu 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Salata z ziołowym winegret 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Wtorek 07.11.2023	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Kotlet mielony 90g	1, 3, 9	Smoothie owocowe	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Muffinka z budyniem Jabłko Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Papryka faszerowana kaszą i serem feta 90g	1, 3, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Buraczki na ciepło 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Środa 08.11.2023	Barszcz biały (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Szynka pieczona w sosie musztardowym 120g	1, 3, 7, 9	Słupki warzywne	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kajzerka z wędliną i warzywami Herbata cytrynowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Szynka pieczona w sosie musztardowym 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Szynka pieczona w sosie musztardowym 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Wege-klopsiki z cieciorki w sosie musztardowym 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza gryczana 100g Surówka z czerwonej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Czwartek 09.11.2023	Marchewkowa z grzankami (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z kurczaka w panierce kukurydzianej 120g	1, 7, 9	Ciasto DYNIOWE (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Frankfurterka na ciepło Bagietka z masłem i pomidorem Mięta
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z kurczaka w panierce kukurydzianej 120g	7, 9			
		BEZMLECZNE	Filet z kurczaka w panierce kukurydzianej 120g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Camembert panierowany 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Fasolka szparagowa 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Piątek 10.11.2023	Zacierkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z twarogiem z polewą owocową 210g	1, 3, 9	Mandarynka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini pizzerinka Rumianek
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z twarogiem z polewą owocową 210g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Naleśniki z konfiturą owocową 210g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Salatka 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 połędwica, 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 13.11.2023	Jesienna (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pyzy z mięsem z okrasą cebulową 210g	1, 3, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Tosty z szynką i serem żółtym i warzywami Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pyzy z mięsem z okrasą cebulową 210g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Pyzy z mięsem z okrasą cebulową 210g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kluski śląskie z okrasą z cebulki 120g	1, 3, 9			
		DODATKI	Surówka z pora i marchewki 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Wtorek 14.11.2023	Kalafiorowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz staropolski 90g	1, 3, 9	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Croissant Jabłko Kakao
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz staropolski 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Gulasz staropolski 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz wielowarzywny z soczewicą 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza gryczana 100g Surówka z kapusty pekińskiej 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Środa 15.11.2023	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 90g	1, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Jogurt z owocami i Muesli Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 90g	9			
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 90g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Camembert panierowany 100g	1, 3, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Kapusta zasmażana 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Czwartek 16.11.2023 Dzień indyjski 	Zupa Dahl (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Butter chicken 90g	1, 3, 9	Ciasto Herbaciane (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kajzerka z szynką drobiową i warzywami Mięta
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Butter chicken 90g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Butter chicken 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Aloo Gobi kalafior z ziemniakami 100g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ryż 100g Surówka z marchewki z rodzynekami 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Piątek 17.11.2023	Krupnik (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Miruna w cieście naleśnikowym 90g	1, 3, 4, 7, 9	Mandarynka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Galaretka owocowa z biskoptami
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna w cieście naleśnikowym 90g	3, 4, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Miruna w cieście naleśnikowym 90g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Brokuły w cieście naleśnikowym 90g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kiszzonej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			

CODZIENNE ŚNIADANIA W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO:

wyбір 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/luczuleniem w zakresie glutenu.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistyczno - zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 20.11.2023	Kartoflanka (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Spaghetti bolognese z żółtym serem 210g	1, 7, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Ryż zapiekany z jabłkiem i cynamonem Rumianek
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Spaghetti bolognese z żółtym serem 210g	7, 9			
		BEZMLECZNE	Spaghetti bolognese 210g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti neapolitańskie z żółtym serem 210g	1, 7, 9			
		DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK				
Wtorek 21.11.2023	Barszcz ukraiński (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Udzik z kurczaka 90g	1, 3, 9	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Muffinka z jabłkiem Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Udzik z kurczaka 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Udzik z kurczaka 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Cukinia faszerowana kaszą i serem feta 90g	1, 7, 9			
		DODATKI	Ryż 100g Kalafior 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Środa 22.11.2023	Dyniowa z grzankami (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Gołąbek bez zawijania w sosie pomidorowym 120g	1, 3, 9	Jabłko	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Domowy kisiel z cząsteczkami owoców Ciasteczka maślane
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gołąbek bez zawijania w sosie pomidorowym 120g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Gołąbek bez zawijania w sosie pomidorowym 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Gołąbek z kaszą w sosie pomidorowym 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z ogórka kiszzonego 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Czwartek 23.11.2023	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Stripsy z kurczaka w złocistej panierce 90g	1, 3, 9	Ciasto MARCHEWKOWE (wypiek firmowy)	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Tosty z wędliną, serem żółtym i warzywami Herbata miętowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Stripsy z kurczaka w złocistej panierce 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Stripsy z kurczaka w złocistej panierce 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet jajeczny 90g	1, 3, 9			
		DODATKI	Kasza bulgur 100g Surówka z białej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Piątek 24.11.2023	Szczeniowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z mintaja w panierce kukurydzianej 90g	1, 3, 4, 9	Budyń malinowy	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini drożdżówka Jabłko Napój herbaciano- owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z mintaja w panierce kukurydzianej 90g	3, 4, 9			
		BEZMLECZNE	Filet z mintaja w panierce kukurydzianej 90g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Zapiekanka warzywna z ziemniakami i tofu 210g	1, 3, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kiszzonej kapusty 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 27.11.2023	Ogórkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Nuggetsy z kurczaka 90g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Serek waniliowy z herbatnikami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z kurczaka 90g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Nuggetsy z kurczaka 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Nuggetsy z cieciorki 90g	1, 7, 9			
		DODATKI	Ryż 100g Coleslaw 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Wtorek 28.11.2023	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Schab pieczony w sosie własnym 90g	1, 7, 9	Słupki warzywne	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Racuszki z jabłkiem Herbata cytrynowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Schab pieczony w sosie własnym 90g	7, 9			
		BEZMLECZNE	Schab pieczony w sosie własnym 90g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion warzywny 90g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kapusty czerwonej 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Środa 29.11.2023	Buraczkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz drobiowy z warzywami korzeniowymi 100g	1, 3, 9	Koktajl owocowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Frankfurterka na ciepło Bagietka z masłem i pomidorem Mięta
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz drobiowy z warzywami korzeniowymi 100g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Gulasz drobiowy z warzywami korzeniowymi 100g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Pieczone warzywa w sosie pomidorowym z tofu 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza pęczak 100g Bukiet warzyw na parze 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Czwartek 30.11.2023	Fasolowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pałki z kurczaka pieczone 100g	1, 3, 9	Ciasto JOGURTOWE (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Grahamka z pastą twarogową i rzodkiewką Herbata cytrynowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pałki z kurczaka pieczone 100g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Pałki z kurczaka pieczone 100g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion warzywny z soczewicą 120g	1, 3, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 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 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 logistyczno - zaopatrzeniowych