

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Wtorek 02.01.2024	Kalafiorowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron w sosie neapolitańskim 210g	1, 3, 7, 9	Kisiel truskawkowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini drożdżówka Jabłko pieczone Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron w sosie neapolitańskim 210g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Makaron w sosie neapolitańskim 210g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z sosem neapolitańskim 210g	1, 3, 9			
		DODATKI	Marchew baby 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Środa 03.01.2024	Ogórkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pierogi z mięsem z okrasą z cebulki 210g	1, 9	Mandarynka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Frankfurterka na ciepło Bułka z masłem i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pierogi z kapustą z okrasą z cebulki 210g	9			
		BEZMLECZNE	Pierogi z kapustą z okrasą z cebulki 210g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Pierogi z kapustą z okrasą z cebulki 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Surówka z kapusty pekińskiej 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Czwartek 04.01.2024	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 90g	1, 3, 9	Jabłko	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	Medalion kalafiorowy 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Coleslaw 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Piątek 05.01.2024	Ryżanka (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Miruna panierowana 90g	1, 3, 7, 9	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kajzerka z twarogiem i rzodkiewką Rumianek
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna panierowana 90g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Miruna panierowana 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron ze szpinakiem, serem i pomidorami 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 omeletik 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	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 08.01.2024	Krupnik (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kluski leniwe z okrasą cynamonową 210g	1, 3, 7, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Ciabatta z szynką i warzywami Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z serem i polewą owocową 210g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Makaron z polewą owocową 210g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kluski leniwe z okrasą cynamonową 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Surówka z marchewki i jabłka 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Wtorek 09.01.2024	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz drobiowy z marchewką, papryką i pieczarkami 90g	1, 3, 9	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Sałatka owocowa Ciasteczka maślane Rumianek
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz drobiowy z marchewką, papryką i pieczarkami 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Gulasz drobiowy z marchewką, papryką i pieczarkami 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Cukinia zapiekana z kaszą, warzywami i serem żółtym 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ryż 100g Surówka z ogórka kiszzonego 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Środa 10.01.2024	Barszcz ukraiński (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Bitki wieprzowe w sosie własnym 90g	1, 3, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bagietka z pastą jajeczną i szczypiorkiem Herbata miętowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Bitki wieprzowe w sosie własnym 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Bitki wieprzowe w sosie własnym 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Placuszki marchewkowe z dipem ziołowym 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza pęczak 100g Surówka z czerwonej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Czwartek 11.01.2024	Marchewkowa z grzankami (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z kurczaka w złocistej panierce 90g	1, 3, 7, 9	Ciasto orkiszowe z płatkami owsianymi (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Jogurt naturalny z owocami i muesli Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z kurczaka w złocistej panierce 90g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Filet z kurczaka w złocistej panierce 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlecik z ciecierzycy 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Fasolka szparagowa 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Piątek 12.01.2024	Zacierkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Miruna panierowana 90g	1, 3, 7, 9	Mandarynka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Chałka z konfiturą owocową Kakao
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna panierowana 90g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Miruna panierowana 90g	1, 3, 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 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 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 15.01.2024	Kapuśniak (rekomen-dowana porcja – 250g) 1, 3, 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 białej kapusty 70 g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Wtorek 16.01.2024	Rosół z makaronem (rekomen-dowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 90g	1, 3, 9	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Muffinka z groszkami czekoladowymi 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 Marchewka z groszkiem 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Środa 17.01.2024	Szczawiowa (rekomen-dowana porcja – 250g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Kurczak po hawajsku 90g	1, 3, 9	Mandarynka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Chąłka z konfiturą owocową Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak po hawajsku 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Kurczak po hawajsku 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Warzywa pieczone w sosie po hawajsku 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza bulgur 100g Surówka z selera 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Czwartek 18.01.2024	Minestrone (rekomen-dowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Kotlet pożarski 90g	1, 3, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Frankfurterka na ciepło Grahamka z masłem i warzywami Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet pożarski 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet pożarski 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet serowy panierowany 120g	1, 3, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Surówka chińska 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Piątek 19.01.2024	Zacierkowa (rekomen-dowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Miruna panierowana 90g	1, 3, 9	Ciasto z budyniem (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bułka wieloziarnista z serem żółtym i warzywami Rumianek
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna panierowana 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Miruna panierowana 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet jajeczny 120g	1, 3, 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 poledwica, 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. 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 22.01.2024	Żurek (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Ryż z jabłkiem pieczonym 210g	1, 3, 7, 9	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Tosty z szynką, żółtym serem i warzywami Napój herbaciano - owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Ryż z jabłkiem pieczonym 210g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Ryż z jabłkiem pieczonym 210g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Ryż z jabłkiem pieczonym 210g	1, 7, 9			
		DODATKI	Surówka z marchewki 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Wtorek 23.01.2024	Barszcz czerwony (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z kurczaka panierowany 90g	1, 3, 9	Ciasto z malinami i kruszonką (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Chałka z konfiturą owocową Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z kurczaka panierowany 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Filet z kurczaka panierowany 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Wege – leczo z warzywami 210g	1, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Marchew gotowana 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Środa 24.01.2024	Pomidorowa z drobnym makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Szynka w sosie własnym 90g	1, 3, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Grahamka z szynką, serem żółtym i warzywami Mięta
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Szynka w sosie własnym 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Szynka w sosie własnym 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlecik z soczewicy w sosie koperkowym 90g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ryż 100g Surówka wielowarzywna 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Czwartek 25.01.2024	Krem z dyni (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Udzik pieczony 90g	1, 3, 9	Koktajl owocowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini pizzerka Napój herbaciano- owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Udzik pieczony 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Udzik pieczony 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Papryka faszerowana 120g	1, 3, 9			
		DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z czerwonej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Piątek 26.01.2024	Pieczarkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Miruna panierowana 90g	1, 3, 9	Mandarynka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bułeczka maślana Kakao
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna panierowana 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Miruna panierowana 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet brokułowy z żółtym serem 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 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 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 29.01.2024	Kapuśniak (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Spaghetti bolognese z serem żółtym 210g	1, 3, 7, 9	Mandarynka	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 białej kapusty 70 g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Wtorek 30.01.2024	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 90g	1, 3, 9	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Chałka z masłem i miodem 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 31.01.2024	Brokułowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz wieprzowy z warzywami 120g	1, 3, 4, 7	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Galaretką z owocami Biszkopty Kakao
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wieprzowy z warzywami 120g	3, 4, 7			
		BEZMLECZNE	Gulasz wieprzowy z warzywami 120g	1, 3			
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz wege z tofu 180g	1, 3, 7			
		DODATKI	Kasza gryczana 100g Surówka z pora i marchewki 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. 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.