

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Czwartek 02.05.2024	Wiosenna jarzynowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z twarogiem i polewą truskawkową 210g	1, 3, 7	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Ciabatta z szynką i warzywami Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z twarogiem i polewą truskawkową 210g	3, 7			
		BEZMLECZNE	Naleśniki z konfiturą truskawkową 210g	1, 3, 7			
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z twarogiem i polewą truskawkową 210g	1, 3, 7			
		DODATKI	Salatka owocowa 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 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 logistycznych – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 06.05.2024	Jarzynowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z truskawkami i polewą jogurtową 210g	1, 3, 7	Sok NFC	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Ciabatta z szynką i warzywami Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z truskawkami i polewą jogurtową 210g	3, 7			
		BEZMLECZNE	Makaron z truskawkami 210g	1, 3			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z truskawkami i polewą jogurtową 210g	1, 3, 7			
		DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Wtorek 07.05.2024	Ogórkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kurczak po chińsku z warzywami 90g	1, 9	Gruszka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Babeczka marchewkowa Herbata miętowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak po chińsku z warzywami 90g	9			
		BEZMLECZNE	Kurczak po chińsku z warzywami 90g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz z tofu i warzywami 120g	1, 9			
		DODATKI	Ryż 100g Surówka z pora i marchewki 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Środa 08.05.2024	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz po staropolsku z warzywami korzeniowymi 90g	1, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Frankfurterka na ciepło Kajzerka z masłem i pomidorem Herbata rumiankowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz po staropolsku z warzywami korzeniowymi 90g	9			
		BEZMLECZNE	Gulasz po staropolsku z warzywami korzeniowymi 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 09.05.2024	Zacierkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet mielony z pieca 90g	1, 3, 9	Koktajl owocowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bagietka z jajkiem i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony z pieca 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony z pieca 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 10.05.2024	Krupnik (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Miruna panierowana 90g	1, 3, 4, 9	Kisiel z częsteczkami owoców	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 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 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-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	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 13.05.2024	Pieczarkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Ratatouille z kielbaską i warzywami korzeniowymi 90g	1, 9	Smoothie z owoców leśnych	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Domowy kisiel z cząsteczkami owoców Ciasteczka maślane
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Ratatouille z kielbaską i warzywami korzeniowymi 90g	9			
		BEZMLECZNE	Ratatouille z kielbaską i warzywami korzeniowymi 90g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Warzywa korzeniowe pieczone 90g	1, 9			
		DODATKI	Kasza bulgur 100g Ogórek kiszony 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Wtorek 14.05.2024	Kapuśniak ze słodkiej kapusty (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Befszyk z cebulką 90g	1, 3, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Tosty z szynką, żółtym serem i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Befszyk z cebulką 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Befszyk z cebulką 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet brokułowo – serowy 90g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Fasolka szparagowa 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Środa 15.05.2024	Szczeniowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kurczak w sosie curry 90g	1, 9	Kisiel brzoskwiniowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Croissant Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak w sosie curry 90g	9			
		BEZMLECZNE	Kurczak w sosie curry 90g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz warzywny z soczewicą w sosie curry 90g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ryż 100g Surówka z kapusty pekińskiej 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Czwartek 16.05.2024	Kalafiorowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z twarogiem i polewą truskawkową 210g	1, 3, 7	Gruszka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini hot –dog Warzywa do chrupania Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z twarogiem i polewą truskawkową 210g	3, 7			
		BEZMLECZNE	Naleśniki z konfiturą truskawkową 210g	1, 3			
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z twarogiem i polewą truskawkową 210g	1, 3, 7			
		DODATKI	Surówka z marchewki i jabłka 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Piątek 17.05.2024	Fasolkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Filet z mintaja z pieca w złocistej panierce 100g	1, 3, 4, 9	Sok NFC	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bułka wieloziarnista z serem żółtym i warzywami Rumianek
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z mintaja z pieca w złocistej panierce 100g	3, 4, 9			
		BEZMLECZNE	Filet z mintaja z pieca w złocistej panierce 100g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Zapiekanek z makaronem i warzywami 210g	1, 3, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kiszonej 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-ciełca/frankfurterka wieprzowa lub jajecznicza lub omelet lub placuszek śniadaniowy (marchewkowy, jabłkowy, ziemniaczany).

ZNACZENIE 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 20.05.2024	Krem marchewkowy z grzankami (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pierogi z serem i polewą truskawkową 210g	1, 3, 7	Budyń malinowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Tosty z szynką, żółtym serem i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z serem i polewą truskawkową 210g	3, 7			
		BEZMLECZNE	Makaron z truskawkami 210g	1, 3			
		WEGETARIAŃSKIE	Pierogi z serem i polewą truskawkową 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Sałotka owocowa 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Wtorek 21.05.2024	Pomidorowa z kluseczkami (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 90g	1, 3, 9	Jogurt owocowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Babeczka mleczna Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet serowy panierowany 120g.	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Kapusta zasmażana 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Środa 22.05.2024 Dzień meksykański 	Meksykańska jarzynowa (rekomendowana porcja – 250g) 9	STANDARDOWE	Meksykańskie chilli con carne 90g	9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Placuszki bananowe Mięta
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Meksykańskie chilli con carne 90g	9			
		BEZMLECZNE	Meksykańskie chilli con carne 90g	9			
		WEGETARIAŃSKIE	Meksykańskie chilli paprykowe z soczewicą 90g	1, 6, 9			
		DODATKI	Ryż 100g Surówka wielowarzywna z pomidorem 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Czwartek 23.05.2024	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Filet z kurczaka panierowany 90g	1, 3, 9	Ciasto marchewkowe (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini pizzerka Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z kurczaka panierowany 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Filet z kurczaka panierowany 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion wielowarzywny z fasolą 120g	1, 3, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka wiosenna 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Piątek 24.05.2024	Krupnik (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Morszczuk panierowany z pieca 90g	1, 3, 4, 9	Gruszka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Grahamka z serem żółtym i warzywami Rumianek
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Morszczuk panierowany z pieca 90g	3, 4, 9			
		BEZMLECZNE	Morszczuk panierowany z pieca 90g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem 90g	1, 3, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z pora z marchewką 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 omleciek 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 27.05.2024	Krem z soczewicy z grzankami (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Spaghetti z sosem bolońskim 210g	1, 3, 7, 9	Smoothie owocowe	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kajzerka z wędliną drobiową i warzywami Mięta
		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, 3, 7, 9			
		DODATKI	Salata z winegret 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Wtorek 28.05.2024	Buraczkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Pulpety wieprzowe w sosie koperkowym 90g	1, 3, 9	Jogurt owocowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Babeczka czekoladowa Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpety wieprzowe w sosie koperkowym 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Pulpety wieprzowe w sosie koperkowym 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlecik z soczewicy w sosie koperkowym 90g	1, 6, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z ogórka kiszzonego 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Środa 29.05.2024	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Nuggetsy z kurczaka 90g	1, 3, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Jogurt z muesli i owocami Napój herbaciany
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z kurczaka 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Nuggetsy z kurczaka 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion z zielonego groszku 90g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ryż 100g Coleslaw 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1, 3, 7, 9			
Piątek 31.05.2024	Kalafiorowa z koperkiem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Makaron z twarogiem i truskawkami 210g	1, 3, 7	Kisiel owocowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Chałka z konfiturą Kakao
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z twarogiem i truskawkami 210g	3, 7			
		BEZMLECZNE	Makaron z truskawkami 210g	1, 3			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z twarogiem i truskawkami 210g	1, 3, 7			
		DODATKI	Surówka z marchewki i jabłkiem 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