

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Piątek</b> <b>01.12.2023</b>	Krem brokułowy z grzankami (rekomendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z mintaja panierowany 90g	1, 3, 4, 7	Mandarynka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Budyń śmietankowy Z biszkoptami Rumianek
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z mintaja panierowany 90g	3, 4, 7			
		BEZMLECZNE	Filet z mintaja panierowany 90g	1, 3, 4			
		WEGETARIAŃSKIE	Placuszki z cukinii 180g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g  Surówka z kapusty kiszzonej 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	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
<b>Poniedziałek</b> 04.12.2023	Krupnik (rekomendowana porcja – 250g)   1, 9	STANDARDOWE	Kluski na parze z nadzieniem truskawkowym i polewą jogurtową 210g	1, 3, 7, 9	Pomarańcza w częstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Tost z szynką i serem  Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z serem i truskawkami 210g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Makaron z truskawkami 210g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kluski na parze z nadzieniem truskawkowym i polewą jogurtową 210g	1, 3, 9			
		DODATKI	Surówka z marchewki 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Wtorek</b> 05.12.2023	Barszcz biały z jajkiem (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Gulasz wieprzowy z warzywami 90g	1, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Croissant  Kakao
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wieprzowy z warzywami 90g	9			
		BEZMLECZNE	Gulasz wieprzowy z warzywami 90g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz wege z tofu 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza orkiszowa 100g   Surówka z ogórka kiszzonego 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Środa</b> 06.12.2023	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet pożarski 90g	1, 3, 9	Ciasto Czekoladowe (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Frankfurterka na ciepło  Bułka z masłem i warzywami  Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet pożarski 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet pożarski 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet z ciecierzycy z imbirem 90g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g   Surówka z marchewki i pora 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Czwartek</b> 07.12.2023	Kalafiorowa (rekomendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z kurczaka panierowany 90g	1, 3, 7, 9	Budyń waniliowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Ciabatta z wędliną drobiową i warzywami  Herbatniki
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z kurczaka panierowany 90g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Filet z kurczaka panierowany 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Jaglany burger ze szpinakiem 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g   Colesław 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Piątek</b> 08.12.2023 Dzień węgierski 	Krem paprykowy (rekomendowana porcja – 250g)   1, 9	STANDARDOWE	Leczo węgierskie z kiełbasą, pomidorami i papryką 120g	1, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Jogurt z musli i owocami  Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Leczo węgierskie z kiełbasą, pomidorami i papryką 120g	9			
		BEZMLECZNE	Leczo węgierskie z kiełbasą, pomidorami i papryką 120g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Leczo węgierskie z tofu, pomidorami i papryką 120g	1, 9			
		DODATKI	Ryż 100g   Surówka z kapusty 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	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 omelecik 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. GÓRCZYCA; 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
<b>Poniedziałek</b> 11.12.2023	Szczeniowa z jajkiem (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Spaghetti bolognese 210g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kajzerka z wędliną i warzywami  Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Spaghetti bolognese 210g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Spaghetti bolognese 210g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti napoli 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Salata lodowa z winegret 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Wtorek</b> 12.12.2023	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 9	STANDARDOWE	Pieczone pałki z kurczaka 90g	1, 9	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Muffinka piernikowa  Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczone pałki z kurczaka 90g	9			
		BEZMLECZNE	Pieczone pałki z kurczaka 90g	1, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Medalion warzywny 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza bulgur 100g   Brukselka 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Środa</b> 13.12.2023	Kapuśniak (rekomendowana porcja – 250g)   1, 9	STANDARDOWE	Pulpety w sosie pomidorowym 120g	1, 3, 9	Mandarynka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Ryż z pieczonym jabłkiem  Herbata miętowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpety w sosie pomidorowym 120g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Pulpety w sosie pomidorowym 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Pulpet wielowarzywny w sosie pomidorowym 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g   Surówka z kapusty pekińskiej 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Czwartek</b> 14.12.2023	Krem wielowarzywny z grzankami (rekomendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 90g	1, 3, 9	Ciasto Cynamonka (wypiek firmowy)	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini hot dog  Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Placuszki z kiszonej kapusty 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g   Kapusta zasmażana 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1, 3, 7, 9			
<b>Piątek</b> 15.12.2023	Pomidorowa z drobnym makaronem (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlecik rybny 90g	1, 3, 4, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Grahamka z pastą jajeczną  Rumianek
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlecik rybny 90g	3, 4, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlecik rybny 90g	1, 3, 4, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem 90g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g   Surówka z pora i marchewki 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	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 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/luczuleniem w zakresie glutenu.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistycznych – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Poniedziałek</b> 18.12.2023	Zacierkowa (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 9	STANDARDOWE	Makaron z kurczakiem i warzywami 210g	1, 3, 7, 9	Kisiel truskawkowy z częsteczkami owoców	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Frankfurterka na ciepło Bułka z masłem Rumianek
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron z kurczakiem i warzywami 210g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Makaron z kurczakiem i warzywami 210g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z tofu i warzywami 210g	1, 7, 9			
		DODATKI	<b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>				
<b>Wtorek</b> 19.12.2023	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 9	STANDARDOWE	Kotlet mielony 90g	1, 3, 9	Mandarynka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Muffinka z konfiturą owocową Mięta
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet marchewkowo - kukurydziany 90g	1, 7, 9			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g   Fasolka szparagowa 70g	1, 3, 7, 9			
<b>Środa</b> 20.12.2023	Barszcz ukraiński (rekomendowana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Pieczone udko z kurczaka 90g	1, 3, 9	Jogurt owocowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Tosty z szynką, żółtym serem i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczone udko z kurczaka 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Pieczone udko z kurczaka 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet serowy panierowany 90g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ryż z kurkumą 100g   Surówka chińska 70g	1, 3, 7, 9			
<b>Czwartek</b> 21.12.2023	Ogórkowa (rekomendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Pieczeń rzymska w sosie chrzanowym 120g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Chałka z konfiturą owocową Kakao
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczeń rzymska w sosie chrzanowym 120g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Pieczeń rzymska w sosie chrzanowym 120g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet z kalafiora w sosie koperkowym 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza jęczmienna 100g   Surówka z ogórka kiszzonego 70g	1, 3, 7, 9			
<b>Piątek</b> 22.12.2023	Żurek z jajkiem (rekomendowana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	1, 3, 7, 9	Pomarańcza w częstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini drożdżówka Napój herbaciano-owocowy
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki z twarogiem i polewą owocową 210g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Naleśniki z konfiturą owocową 210g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki ze szpinakiem i serem feta 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Sałátka owocowa 70g	1, 3, 7, 9			
		<b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>					

**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-ciełęca/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
<b>Środa</b> 27.12.2023	Jarzynowa (rekomen <i>do</i> wana porcja – 250g)   1, 7, 9	STANDARDOWE	Spaghetti bolognese 210g	1, 3, 7, 9	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Ciabatta z jajkiem i majonezem Herbata z cytryną
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Spaghetti bolognese 210g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Spaghetti bolognese 210g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti neapolitańskie 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	<b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>				
<b>Czwartek</b> 28.12.2022	Pomidorowa z makaronem (rekomen <i>do</i> wana porcja – 250g)   1, 3, 7, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 90g	1, 3, 9	Słupki warzywne do chrupania	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Racuszki z jabłkiem Herbata miętowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 90g	3, 9			
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 90g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet z fasoli z dipem ziołowym 120g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Kasza gryczana 100g   Ogórek kiszony 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>				
<b>Piątek</b> 29.12.2023	Krupnik (rekomen <i>do</i> wana porcja – 250g)   1, 9	STANDARDOWE	Filet z mintaja w cieście naleśnikowym 210g	1, 3, 7, 9	Pomarańcza w cząstkach	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Tosty z serem żółtym i warzywami Herbata owocowa
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z mintaja w cieście naleśnikowym 210g	3, 7, 9			
		BEZMLECZNE	Filet z mintaja w cieście naleśnikowym 210g	1, 3, 9			
		WEGETARIAŃSKIE	Placki ziemniaczane z sosem pieczarkowym 210g	1, 3, 7, 9			
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g   Surówka wielowarzywna 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>				

**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 logistycznych – zaopatrzeniowych