

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY
Wtorek 01.04.2025	Krupnik z kaszą jęczmienną (rekomendowana porcja – 300g) [1,9]	STANDARDOWE	Kurczak z warzywami z aromatycznymi przyprawami 140g	[1]
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak z warzywami z aromatycznymi przyprawami 140g	
		BEZMLECZNE	Kurczak z warzywami z aromatycznymi przyprawami 140g	[1]
		WEGETARIAŃSKIE	Tofu z warzywami z aromatycznymi przyprawami 140g	[6]
		DODATKI	Ryż 100g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	[1,3, 7, 9, 10]
Środa 02.04.2025	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 300g) [1,9]	STANDARDOWE	Szynka wieprzowa w sosie pieczeniowym 140g	[1]
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Szynka wieprzowa w sosie pieczeniowym 140g	
		BEZMLECZNE	Szynka wieprzowa w sosie pieczeniowym 140g	[1]
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem 100g	[1,3,7]
		DODATKI	Kasza gryczana biała 100g Bukiet warzyw na parze 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	[1,3, 7, 9, 10]
Czwartek 03.04.2025	Fasolowa (rekomendowana porcja – 300g) [9]	STANDARDOWE	Kotlet pożarski 100g	[1,3,7]
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet pożarski 100g	[3,7]
		BEZMLECZNE	Kotlet pożarski 100g	[1,3]
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet z ciecierzycy i kaszy 100g	[1,3,7]
		DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z kapusty pekińskiej 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	[1,3, 7, 9, 10]
Piątek 04.04.2025	Ogórkowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 300g) [7,9]	STANDARDOWE	Miruna panierowana 100g	[1,3,4]
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna w bezglutenowej panierce 100g	[3,4]
		BEZMLECZNE	Miruna panierowana 100g	[1,3,4]
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z truskawkami i twarogiem 240g	[1,7]
		DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z kiszanej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	[1,3, 7, 9, 10]

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
<u>Poniedziałek</u> 07.04.2025	Barszcz czerwony (rekomendowana porcja – 300g) [7,9]	STANDARDOWE	Pierogi z mięsem z cebulką 240g	[1,6]
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie z mięsem z cebulką 240g	[6]
		BEZMLECZNE	Pierogi z mięsem z cebulką 240g	[1,6]
		WEGETARIAŃSKIE	Pierogi ruskie z cebulką 240g	[1,3,7]
		DODATKI	Surówka wielowarzywna 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	[1,3, 7, 9, 10]
<u>Wtorek</u> 08.04.2025	Zacierkowa (rekomendowana porcja – 300g) [1,9]	STANDARDOWE	Pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym 140g	[1,3,7]
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym 140g	[3,7]
		BEZMLECZNE	Pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym 140g	[1,3]
		WEGETARIAŃSKIE	Pulpety warzywne w sosie pomidorowym 140g	[1,3,7]
		DODATKI	Ryż 100g Surówka z białej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	[1,3, 7, 9, 10]
<u>Środa</u> 09.04.2025	Pomidorowa z ryżem (rekomendowana porcja – 300g) [7,9]	STANDARDOWE	Eskałopki drobiowe 100g	[1]
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Eskałopki drobiowe 100g	
		BEZMLECZNE	Eskałopki drobiowe 100g	[1]
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet serowy panierowany 100g	[1,3,7]
		DODATKI	Ziemniaki 100g Fasolka szparagowa 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	[1,3, 7, 9, 10]
<u>Czwartek</u> 10.04.2025	Krem z dyni z grzankami (rekomendowana porcja – 300g) [1,7,9]	STANDARDOWE	Naleśniki z twarożkiem i polewą owocową 240g	[1, 3, 7]
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki bezglutenowe z twarożkiem i polewą owocową 240g	[3, 7]
		BEZMLECZNE	Naleśniki z dżemem owocowym i polewą owocową 240g	[1, 3]
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z twarożkiem i polewą owocową 240g	[1, 3, 7]
		DODATKI	Surówka z marchewki na słodko 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	[1,3, 7, 9, 10]
<u>Piątek</u> 11.04.2025	Kalafiorowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 300g) [7,9]	STANDARDOWE	Paluszki rybne z mintaja 100g	[1,4]
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z mintaja w chrupiącej bezglutenowej panierce 100g	[4]
		BEZMLECZNE	Paluszki rybne z mintaja 100g	[1,4]
		WEGETARIAŃSKIE	Zapiekanek makaronowa z warzywami i serem 240g	[1,3,7]
		DODATKI	Ziemniaki 100g Marchew mini na parze 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	[1,3, 7, 9, 10]

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. DWUTLENE 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
<u>Poniedziałek</u> 14.04.2025	Krem pomidorowo – paprykowy z grzankami (rekomendowana porcja – 300g) 1,7,9	STANDARDOWE	Placki z jabłkiem z dodatkiem jogurtu 240g	1,3,7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Bezglutenowe placki z jabłkiem z dodatkiem jogurtu 240g	3,7
		BEZMLECZNE	Placki z jabłkiem 240g	1,3
		WEGETARIAŃSKIE	Placki z jabłkiem z dodatkiem jogurtu 240g	1,3,7
		DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10
<u>Wtorek</u> 15.04.2025	Kapuśniak z kiszonej kapusty (rekomendowana porcja – 300g) 9	STANDARDOWE	Spaghetti z sosem bolognese z tartym serem 240g	1,7, 9
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z sosem bolognese z tartym serem 240g	7, 9
		BEZMLECZNE	Spaghetti z sosem bolognese 240g	1, 9
		WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti z sosem neapolitańskim z tartym serem 240g	1, 7, 9
		DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10
<u>Środa</u> 16.04.2025	Koperkowa z makaronem (rekomendowana porcja – 300g) 1,7,9	STANDARDOWE	Polędwiczka z kurczaka w panierce kukurydzianej 100g	1,3,7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Polędwiczka z kurczaka w panierce kukurydzianej 100g	3,7
		BEZMLECZNE	Polędwiczka z kurczaka w panierce kukurydzianej 100g	1,3
		WEGETARIAŃSKIE	Tofu panierowane 100g	1,3,7
		DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z ogórka kiszzonego 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10
<u>Czwartek</u> 17.04.2025	<u>DZIEŃ WOLNY</u>			
<u>Piątek</u> 18.04.2025	<u>DZIEŃ WOLNY</u>			

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
<u>Poniedziałek</u> 21.04.2025	DZIEŃ WOLNY			
<u>Wtorek</u> 22.04.2025	DZIEŃ WOLNY			
<u>Środa</u> 23.04.2025	Barszcz ukraiński z ziemniakami (rekomendowana porcja – 300g) 7,9	STANDARDOWE	Makaron z truskawkami i twarogiem 240g	1,7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z truskawkami i twarogiem 240g	7
		BEZMLECZNE	Makaron z truskawkami 240g	1
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z truskawkami i twarogiem 240g	1,7
		DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10
<u>Czwartek</u> 24.04.2025	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 300g) 1,7,9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka 100g	
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka 100g	
		BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka 100g	
		WEGETARIAŃSKIE	Kaszotto z warzywami 240g	1,9
		DODATKI	Kasza jęczmienna 100g Buraczki na ciepło 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10
<u>Piątek</u> 25.04.2025	Krupnik z kaszą jęczmienną (rekomendowana porcja – 300g) 1,9	STANDARDOWE	Paluszki rybne z mintaja 100g	1,4
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z mintaja w chrupiącej bezglutenowej panierce 100g	4
		BEZMLECZNE	Paluszki rybne z mintaja 100g	1,4
		WEGETARIAŃSKIE	Placuszki marchewkowe z dipem ziołowym 240g	1,3,7
		DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z kiszonej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10

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
<u>Poniedziałek</u> 28.04.2025	Ogórkowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 300g) 7,9	STANDARDOWE	Pierogi ruskie z cebulką 240g	1,3,7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie z mięsem z cebulką 240g	6
		BEZMLECZNE	Kluski śląskie z mięsem z cebulką 240g	6
		WEGETARIAŃSKIE	Pierogi ruskie z cebulką 240g	1,3,7
		DODATKI	Surówka z czerwonej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10
<u>Wtorek</u> 29.04.2025	Kapuśniak z kiszzonej kapusty (rekomendowana porcja – 300g) 9	STANDARDOWE	Kurczak zapiekany z serem i ananasem 100g	1,7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak zapiekany z serem i ananasem 100g	7
		BEZMLECZNE	Kurczak zapiekany z ananasem 100g	1
		WEGETARIAŃSKIE	Smażony ryż z warzywami 240g	6,9
		DODATKI	Ryż 100g Surówka Coleslaw 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10
<u>Środa</u> 30.04.2025	Kalafiorowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 300g) 7,9	STANDARDOWE	Gulasz drobiowo – wieprzowy z warzywami 140g	1,9
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz drobiowo – wieprzowy z warzywami 140g	9
		BEZMLECZNE	Gulasz drobiowo – wieprzowy z warzywami 140g	1,9
		WEGETARIAŃSKIE	Gulasz warzywny 140g	9
		DODATKI	Makaron 100g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10

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