

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE
<u>Poniedziałek</u> 01.09.2025						
<u>Wtorek</u> 02.09.2025	Kalafiorowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 300g) [7,9]	STANDARDOWE	Kluski leniwe z okrasą z bułeczki 240g	[1, 3, 7]	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie z okrasą cytrynową 240g	[3]		
		BEZMLECZNE	Kluski śląskie z okrasą z bułeczki 240g	[1, 3]		
		WEGETARIAŃSKIE	Kluski leniwe z okrasą z bułeczki 240g	[1, 3, 7]		
		DODATKI	Surówka z marchewki i jabłka 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	[1, 3, 7, 9, 10]		
<u>Środa</u> 03.09.2025	Barszcz czerwony z ziemniakami (rekomendowana porcja – 300g) [7,9]	STANDARDOWE	Pierogi z mięsem z cebulką 240g	[1, 6]	Wafle ryżowe z dżemem	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie z mięsem z cebulką 240g	[3]		
		BEZMLECZNE	Pierogi z mięsem z cebulką 240g	[1, 6]		
		WEGETARIAŃSKIE	Pierogi ruskie z cebulką 240g	[1, 3, 7]		
		DODATKI	Surówka Coleslaw 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	[1, 3, 7, 9, 10]		
<u>Czwartek</u> 04.09.2025	Ogórkowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 300g) [7,9]	STANDARDOWE	Spaghetti z sosem bolognese z tartym serem 240g	[1, 7, 9]	Herbatniki [1, 6, 7]	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		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>Piątek</u> 05.09.2025	Pomidorowa z ryżem (rekomendowana porcja – 300g) [7,9]	STANDARDOWE	Paluszki rybne z mintaja 100g	[1, 4]	Kisiel owocowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z mintaja w chrupiącej bezglutenowej panierce 100g	[4]		
		BEZMLECZNE	Paluszki rybne z mintaja 100g	[1, 4]		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet serowy panierowany 100g	[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 POSILKACH: 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
<u>Poniedziałek</u> 08.09.2025	Jarzynowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 300g) [7,9]	STANDARDOWE	Knedle z owocami z jogurtem naturalnym 240g	[1,7]	Herbatniki [1,6,7]	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie na słodko z owocami i jogurtem naturalnym 240g	[6]		
		BEZMLECZNE	Knedle z owocami 240g	[1]		
		WEGETARIAŃSKIE	Knedle z owocami z jogurtem naturalnym 240g	[1,7]		
		DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	[1,3, 7, 9, 10]		
<u>Wtorek</u> 09.09.2025	Zacierkowa (rekomendowana porcja – 300g) [1,9]	STANDARDOWE	Gyros drobiowy z dipem jogurtowo-czosnkowym 140g	[1,7]	Sok 100%	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gyros drobiowy z dipem jogurtowo-czosnkowym 140g	[7]		
		BEZMLECZNE	Gyros drobiowy z dipem majonezowo-czosnkowym 140g	[1]		
		WEGETARIAŃSKIE	Tofu z dipem jogurtowo-czosnkowym 140g	[1,6,7]		
		DODATKI	Żółty ryż z kurkumą 100g Surówka z kapusty pekińskiej 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	[1,3, 7, 9, 10]		
<u>Środa</u> 10.09.2025	Kapuśniak z kiszonej kapusty (rekomendowana porcja – 300g) [9]	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka 100g		Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka 100g			
		BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka 100g			
		WEGETARIAŃSKIE	Kaszotto z warzywami 240g	[1,6,9]		
		DODATKI	Kasza jęczmienna 100g Surówka z czerwonej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	[1,3, 7, 9, 10]		
<u>Czwartek</u> 11.09.2025	Krem z dyni z grzankami (rekomendowana porcja – 300g) [1,7,9]	STANDARDOWE	Klopsiki wieprzowe w sosie pomidorowym 140g	[1,3,7]	Kisiel owocowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Klopsiki wieprzowe w sosie pomidorowym 140g	[3,7]		
		BEZMLECZNE	Klopsiki wieprzowe w sosie pomidorowym 140g	[1,3]		
		WEGETARIAŃSKIE	Klopsiki warzywne w sosie pomidorowym 140g	[1,3,7,9]		
		DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z ogórka kiszonego 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	[1,3, 7, 9, 10]		
<u>Piątek</u> 12.09.2025	Koperkowa z makaronem (rekomendowana porcja – 300g) [1,7,9]	STANDARDOWE	Filet z miruny w chrupiącej panierce 100g	[1,3,4]	Śliwka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z miruny w bezglutenowej panierce 100g	[3,4]		
		BEZMLECZNE	Filet z miruny w chrupiącej panierce 100g	[1,3,4]		
		WEGETARIAŃSKIE	Smażony ryż z warzywami 240g	[6,9]		
		DODATKI	Ziemniaki 100g Bukiet warzyw 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. 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	DESER	NAPOJE
<u>Poniedziałek</u> 15.09.2025	Krupnik z kaszą jęczmienną (rekomendowana porcja – 300g) [1,9]	STANDARDOWE	Spaghetti z sosem neapolitańskim z warzywami i żółtym serem 240g	[1,7,9]	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z sosem neapolitańskim z warzywami i żółtym serem 240g	[7,9]		
		BEZMLECZNE	Spaghetti z sosem neapolitańskim z warzywami 240g	[1,9]		
		WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti z sosem neapolitańskim z warzywami i żółtym serem 240g	[1,7,9]		
		DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	[1,3, 7, 9, 10]		
<u>Wtorek</u> 16.09.2025	Barszcz ukraiński z ziemniakami (rekomendowana porcja – 300g) [7,9]	STANDARDOWE	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananasem 140g	[1,6,9]	Gruszka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananasem 140g	[6,9]		
		BEZMLECZNE	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananasem 140g	[1,6,9]		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlecik warzywny w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananasem 140g	[1,6,9]		
		DODATKI	Ryż biały 100g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	[1,3, 7, 9, 10]		
<u>Środa</u> 17.09.2025	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 300g) [1,9]	STANDARDOWE	Kotlet mielony wieprzowy 100g	[1,3,7]	Biskopity [1,3]	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony wieprzowy 100g	[3,7]		
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony wieprzowy 100g	[1,7]		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet z ciecierzycy i kaszy 100g	[1,3,7]		
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Buraczki na ciepło 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	[1,3, 7, 9, 10]		
<u>Czwartek</u> 18.09.2025	Szczawiowa z jajkiem i ziemniakami (rekomendowana porcja – 300g) [3,7,9]	STANDARDOWE	Udzik z kurczaka z warzywami z aromatycznymi przyprawami 140g	[1]	Śliwka	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Udzik z kurczaka z warzywami z aromatycznymi przyprawami 140g			
		BEZMLECZNE	Udzik z kurczaka z warzywami z aromatycznymi przyprawami 140g	[1]		
		WEGETARIAŃSKIE	Tofu z warzywami z aromatycznymi przyprawami 140g	[6]		
		DODATKI	Kasza bulgur 100g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	[1,3, 7, 9, 10]		
<u>Piątek</u> 19.09.2025	Krem pomidorowo – paprykowy z grzankami (rekomendowana porcja – 300g) [7,9]	STANDARDOWE	Miruna panierowana 100g	[1,3,4]	Sok 100%	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna w bezglutenowej panierce 100g	[3,4]		
		BEZMLECZNE	Miruna panierowana 100g	[1,3,4]		
		WEGETARIAŃSKIE	Pierogi ruskie z cebulką 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 POŚLĄKACH: 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
<u>Poniedziałek</u> 22.09.2025	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 300g) 1,7,9	STANDARDOWE	Pierogi z serem i polewą owocową 240g	1,3,7	Herbatniki 1,6,7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie z polewą owocową 240g	7		
		BEZMLECZNE	Knedle z polewą owocową 240g	1		
		WEGETARIAŃSKIE	Pierogi z serem i polewą owocową 240g	1,3,7		
		DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
<u>Wtorek</u> 23.09.2025	Kalafiorowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 300g) 7,9	STANDARDOWE	Chili con carne z czerwoną fasolą 140g	7	Sok 100%	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Chili con carne z czerwoną fasolą 140g	7		
		BEZMLECZNE	Chili con carne z czerwoną fasolą 140g			
		WEGETARIAŃSKIE	Chili sin carne z czerwoną fasolą 140g	7		
		DODATKI	Ryż biały 100g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
<u>Środa</u> 24.09.2025	Ogórkowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 300g) 7,9	STANDARDOWE	Stripsy z kurczaka w panierce kukurydzianej 100g	1, 3, 7	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Stripsy z kurczaka w panierce kukurydzianej 100g	3, 7		
		BEZMLECZNE	Stripsy z kurczaka w panierce kukurydzianej 100g	1, 3		
		WEGETARIAŃSKIE	Zielony kotlet brokułowo-serowy 100g	1, 3, 7		
		DODATKI	Ziemniaki 100g Marchew mini na parze 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
<u>Czwartek</u> 25.09.2025	Grochowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 300g) 9	STANDARDOWE	Naleśniki z twarogiem 240g	1,3,7	Kisiel owocowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Naleśniki bezglutenowe z twarogiem 240g	3,7		
		BEZMLECZNE	Naleśniki z konfiturą owocową 240g	1,3		
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z twarogiem 240g	1,3,7		
		DODATKI	Polewa owocowa 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
<u>Piątek</u> 26.09.2025	Krem z białych warzyw z grzankami (rekomendowana porcja – 300g) 1,7,9	STANDARDOWE	Paluszki rybne z mintaja 100g	1,4	Biskvity 1,3	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z mintaja w chrupiącej bezglutenowej panierce 100g	4		
		BEZMLECZNE	Paluszki rybne z mintaja 100g	1,4		
		WEGETARIAŃSKIE	Placuszki marchewkowe z dipem jogurtowym 240g	1,3,7		
		DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z białej 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	DESER	NAPOJE
<u>Poniedziałek</u> 29.09.2025	Jarzynowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 300g) [7,9]	STANDARDOWE	Makaron z truskawkami i twarogiem 240g	[1,7]	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		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>Wtorek</u> 30.09.2025	Zacierkowa (rekomendowana porcja – 300g) [1,9]	STANDARDOWE	Eskalopki drobiowe w delikatnym sosie 140g	[1]	Sok 100%	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Eskalopki drobiowe w delikatnym sosie 140g			
		BEZMLECZNE	Eskalopki drobiowe w delikatnym sosie 140g	[1]		
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet z ciecierzycy i kaszy 100g	[1,3,7]		
		DODATKI	Kasza jęczmienna 100g Surówka z kapusty pekińskiej 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