



DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE
<b><u>Poniedziałek</u></b> 19.01.2026	Drożdżówka z jabłkiem  1,3,7  70g  Herbata 200ml	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g)  1,7, 9	STANDARDOWE	Pierogi z mięsem z cebulką 210g	1,6	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			DODATKI	Surówka z marchewki 70g	1,3, 7, 9, 10	
<b><u>Wtorek</u></b> 20.01.2026	Kanapka z masłem 50g z szynką wieprzową 15g i ogórkiem zielonym 20g  1,7   Herbata 200ml	Ogórkowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 250g)  7, 9	STANDARDOWE	Kotlet z piersi kurczaka 90g	1, 3, 7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			DODATKI	Ziemniaki 100g   Surówka z białej kapusty 70g	1,3, 7, 9, 10	
<b><u>Środa</u></b> 21.01.2026	Kanapka z masłem 50g z szynką drobiową 15g i rzodkiewką 20g  1,7   Herbata 200ml	Żurek (rekomendowana porcja – 250g)  1,3,7, 9	STANDARDOWE	Naleśniki z twarogiem 210g	1, 3, 7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			DODATKI	Polewa owocowa 70g	7	
<b><u>Czwartek</u></b> 22.01.2026	Drożdżówka z budyniem  1,3,7  70g  Herbata 200ml	Jarzynowa (rekomendowana porcja – 250g)  7,9	STANDARDOWE	Spaghetti z sosem bolognese z tartym serem 210g	1,7, 9	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			DODATKI	Surówka z ogórków kiszonych 70g	1,3, 7, 9, 10	
<b><u>Piątek</u></b> 23.01.2026	Kanapka z masłem 50g z żółtym serem 15g i ogórkiem kiszonym 20g  1,7   Herbata 200ml	Krem warzywny z grzankami (rekomendowana porcja – 250g)  1,7,9	STANDARDOWE	Paluszki rybne z mintaja 90g	1,4	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			DODATKI	Ziemniaki 100g   Fasolka szparagowa na parze 70g	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**



DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE
<b>Poniedziałek</b> 26.01.2026	Mini pizzerka 60g  1,3,7   Herbata 200ml	Krupnik z kaszą jęczmienną (rekomendowana porcja – 250g)  1, 9	STANDARDOWE	Makaron z truskawkami i twarogiem 210g	1,7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			DODATKI	Jabłko 100g		
<b>Wtorek</b> 27.01.2026	Kanapka z masłem 50g z żółtym serem 15g i ogórkiem kiszonym 20g  1,7   Herbata 200ml	Zacierkowa (rekomendowana porcja – 250g)  1,9	STANDARDOWE	Tradycyjny kotlet schabowy 90g	1, 3, 7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			DODATKI	Ziemniaki 100g   Surówka z kapusty pekińskiej 70g		
<b>Środa</b> 28.01.2026	Drożdżówka z marmoladą  1,3,7  70g  Herbata 200ml	Kalafiorowa (rekomendowana porcja – 250g)  7,9	STANDARDOWE	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami 120g	1,6,9	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			DODATKI	Ryż biały 100g		
<b>Czwartek</b> 29.01.2026	Kanapka z masłem 50g z szynką wieprzową 15g i rzodkiewką 20g  1,7   Herbata 200ml	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g)  1, 9	STANDARDOWE	Eskalopki drobiowe w delikatnym sosie 120g	1	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			DODATKI	Kasza jęczmienna 100g   Bukiet warzyw na parze 70g		
<b>Piątek</b> 30.01.2026	Drożdżówka z serem  1,3,7  70g  Herbata 200ml	Barszcz czerwony (rekomendowana porcja – 250g)  7,9	STANDARDOWE	Filet z miruny w chrupiącej panierce 100g	1,3,4	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
			DODATKI	Ziemniaki 100g   Surówka z kapusty kiszonej 70g		

**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/luczuleniem w zakresie glutenu.

**Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistycznych – zaopatrzeniowych**