

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
<u>Poniedziałek</u> 01.06.2026	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z mlekiem 1,7 , parówek, frankfurterek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Krupnik (rekomendowana porcja – 250g) 1,9	STANDARDOWE	Tagiatelle z kurczakiem z sosem śmietanowo- serowym z brokułem 210g	1,7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Ciasto zebra 1,3,7
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z kurczakiem z sosem śmietanowo- serowym z brokułem 210g	7		
			BEZMLECZNE	Makaron z kurczakiem z sosem neapolitańskim 210g	1		
			WEGETARIAŃSKIE	Zapiekanka makaronowa z warzywami 240g	1,7		
			DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
<u>Wtorek</u> 02.06.2026	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z mlekiem 1,7 , parówek, frankfurterek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Letnia zupa jarzynowa (rekomendowana porcja – 250g) 7,9	STANDARDOWE	Kotlet z piersi kurczaka 90g	1,3,7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Koktajl wiśniowy 7
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet z piersi kurczaka 90g	3,7		
			BEZMLECZNE	Kotlet z piersi kurczaka 90g	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet z zielonego groszku 90g	1,3,7		
			DODATKI	Ziemniaki 100g Mizeria z jogurtem naturalnym 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
<u>Środa</u> 03.06.2026	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z mlekiem 1,7 , parówek, frankfurterek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Pomidorowa z ryżem (rekomendowana porcja – 250g) 7,9	STANDARDOWE	Gulasz wieprzowy z warzywami 120g	1,7,9	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Galaretka owocowa i chrupki kukurydziane
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gulasz wieprzowy z warzywami 120g	7,9		
			BEZMLECZNE	Gulasz wieprzowy z warzywami 120g	1,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Gulasz wielowarzywny z ciecierzycą 120g	1,7,9		
			DODATKI	Kasza gryczana 100g Surówka z młodej kapusty i marchewki 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
<u>Czwartek</u> 04.06.2026 Boże Ciało	Dzień wolny						
<u>Piątek</u> 05.06.2026 Dyżur opiekuńczy	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z mlekiem 1,7 , parówek, frankfurterek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Kalafiorowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 250g) 7,9	STANDARDOWE	Paluszki rybne z mintaja 100g	1,4	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Croissant 1,3,7
			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 140g	1,3,7		
			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

BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY I ZDROWY DESER W TWOJEJ STOŁÓWCE SZKOLNEJ

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 08.06.2026	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z mlekiem 1,7 , parówek, frankfurtek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Zupa soczewicy (rekomendowana porcja – 250g) 1,7,9	STANDARDOWE	Makaron z sosem alla carbonara 210g	1,7	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Jogurt naturalny 100g z granolą 1,7
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z sosem alla carbonara 210g	7		
			BEZMLECZNE	Makaron z truskawkami 210g	1		
			WEGETARIANSKIE	Makaron z truskawkami i twarogiem 210g	1,7		
			DODATKI	Salata ze śmietaną 70 g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
Wtorek 09.06.2026	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z mlekiem 1,7 , parówek, frankfurtek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1,9	STANDARDOWE	Nuggetsy z kurczaka w płatkach kukurydzianych 90g	1,3,7	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Budyń waniliowy 7 Wafle ryżowe
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z kurczaka w płatkach kukurydzianych 90g	3,7		
			BEZMLECZNE	Nuggetsy z kurczaka w płatkach kukurydzianych 90g	1,3		
			WEGETARIANSKIE	Kotlet serowy 90g	1,3,7		
			DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka kopenhaska 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
Środa 10.06.2026 Kuchnia lubelska	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z mlekiem 1,7 , parówek, frankfurtek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Barszcz biały (rekomendowana porcja – 250g) 1,7,9	STANDARDOWE	Pierogi z jagodami i polewą jogurtową 210g	1,3,7	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Chałka z dżemem owocowym 1,3,7
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie na słodko z owocami i jogurtem naturalnym	3,7		
			BEZMLECZNE	Pierogi z jagodami 210g	1,3		
			WEGETARIANSKIE	Pierogi z jagodami i polewą jogurtową 210g	1,3,7		
			DODATKI	Surówka z marchewki i jabłka 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3,7,9, 10		
Czwartek 11.06.2026	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z mlekiem 1,7 , parówek, frankfurtek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Kapuśniak ze stodkiej kapusty (rekomendowana porcja – 250g) 1,9	STANDARDOWE	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami 210g	1,6,9	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Ciasteczka owsiane 1 Sok owocowy
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami 210g	6,9		
			BEZMLECZNE	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami 210g	1,6,9		
			WEGETARIANSKIE	Makaron ryżowy z warzywami 210g	1,6,9		
			DODATKI	Ryż biały 100g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
Piątek 12.06.2026	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z mlekiem 1,7 , parówek, frankfurtek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Zupa botwinkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1,7,9	STANDARDOWE	Miruna w chrupiącej panierce 90g	1,3,4	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Koktajl truskawkowo – bananowy 7 z biszkoptami 1,3
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna w bezglutenowej panierce 90g	1,4		
			BEZMLECZNE	Miruna w chrupiącej panierce 90g	1,3,4		
			WEGETARIANSKIE	Risotto z warzywami 90g	1,7		
			DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z kiszzonej 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

BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY I ZDROWY DESER W TWOJEJ STOŁÓWCE SZKOLNEJ

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 15.06.2026	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z mlekiem 1,7 , parówek, frankfurtek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Barszcz ukraiński z ziemniakami (rekomendowana porcja – 250g) 7,9	STANDARDOWE	Kluski leniwe z okrasą z bułeczki 210g	1,3,7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Ciasto marchewkowe 1,3,7
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie z okrasą cynamonową 210g	3		
			BEZMLECZNE	Kluski śląskie z okrasą z bułeczki 210g	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Kluski leniwe z okrasą z bułeczki 210g	1,3,7		
			DODATKI	Surówka z marchewki i jabłka 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
Wtorek 16.06.2026	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z mlekiem 1,7 , parówek, frankfurtek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Zupa ogórkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1,7	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 90g	1,3,7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bułeczka maślana z serkiem waniliowym 1,3,7
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 90g	3,7		
			BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 90g	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Kotlet z kalafiora 90g	1,3,7		
			DODATKI	Ziemniaki 100g Buraczki na ciepło 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3,7,9, 10		
Środa 17.06.2026 Kuchnia małopolska	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z mlekiem 1,7 , parówek, frankfurtek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Zupa krakowska (zupa kminkowa) (rekomendowana porcja – 250g) 9	STANDARDOWE	Kurczak po krakowsku (kurczak nadziewany farszem z kaszy gryczanej) 120 g	1,7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Banan Herbatniki 1,6,7
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak po krakowsku (kurczak nadziewany farszem z kaszy gryczanej) 120 g	7		
			BEZMLECZNE	Kurczak po krakowsku (kurczak nadziewany farszem z kaszy gryczanej) 120 g	1		
			WEGETARIAŃSKIE	Papryka faszerowana kaszą i warzywami 240g	1,6,7		
			DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z młodej kapusty i marchewki 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
Czwartek 18.06.2026	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z mlekiem 1,7 , parówek, frankfurtek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Krem pomidorowo-paprykowy (rekomendowana porcja – 250g) 1,7,9	STANDARDOWE	Gyros drobiowy z dipem jogurtowo-czosnkowym 120g	1,7,9	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Kisiel owocowy z biszkoptami 1,3
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gyros drobiowy z dipem jogurtowo-czosnkowym 120g	7,9		
			BEZMLECZNE	Gyros drobiowy z dipem majonezowo-czosnkowym 140g	1,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Tofu z dipem jogurtowo-czosnkowym 140g	1,7,9		
			DODATKI	Żółty ryż z kurkumą 100g Surówka wielowarzywna 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
Piątek 19.06.2026	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z mlekiem 1,7 , parówek, frankfurtek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Zupa szczawiowa z jajkiem (rekomendowana porcja – 250g) 1,3,7	STANDARDOWE	Łososiowe tagliatelle w kremowym sosie z brokułem 240g	1,3,4	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini drożdżówka z marmoladą 1,3,7
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z łososiem i brokułami w kremowym sosie 240g	3,4		
			BEZMLECZNE	Tagliatelle z łososiem i z brokułami 210g	1,3,4		
			WEGETARIAŃSKIE	Makaron z truskawkami i twarogiem 240g	1,7		
			DODATKI	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/luczuleniem w zakresie glutenu.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistyczno – zaopatrzeniowych

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 22.06.2026	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z mlekiem 1,7 , parówek, frankfurtek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Zupa koperkowa (rekomendowana porcja – 250g) 7, 9	STANDARDOWE	Knedle z owocami z jogurtem naturalnym 210g	1,7	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Ciasteczka owsiane 1 Mleko smakowe 7
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie na słodko z owocami i jogurtem naturalnym 210g	6		
			BEZMLECZNE	Knedle z owocami 210g	1		
			WEGETARIAŃSKIE	Knedle z owocami z jogurtem naturalnym 210g	1,7		
			DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
Wtorek 23.06.2026	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z mlekiem 1,7 , parówek, frankfurtek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Zupa pieczarkowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1,7,9	STANDARDOWE	Eskalopki drobiowe w delikatnym sosie 120g	1	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini drożdżówka z jabłkiem 1,3,7
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Eskalopki drobiowe w delikatnym sosie 120g			
			BEZMLECZNE	Eskalopki drobiowe w delikatnym sosie 120g	1		
			WEGETARIAŃSKIE	Kaszotto z warzywami 210g	1,9		
			DODATKI	Kasza jęczmienna 100g Bukiet warzyw na parze 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
Środa 24.06.2026	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z mlekiem 1,7 , parówek, frankfurtek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Krem z białych warzyw (rekomendowana porcja – 250g) 1,7,9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka 1 szt.		Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Strucla z marmoladą 1,3,7
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka 1 szt.			
			BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka 1 szt.			
			WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z serem z sosem owocowym 210g	1,3,7		
			DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
Czwartek 25.06.2026	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z mlekiem 1,7 , parówek, frankfurtek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Zupa fasolowa (rekomendowana porcja – 250g) 1,7,9	STANDARDOWE	Kotlet mielony wieprzowy 90g	1,3,7	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Koktajl Trukawkowy 7
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony wieprzowy 90g	3,7		
			BEZMLECZNE	Kotlet mielony wieprzowy 90g	1,3		
			WEGETARIAŃSKIE	Ryż z jabłkami i polewą twarogowo-jogurtową 210g	1,7		
			DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z pora 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10		
Piątek 26.06.2026	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z mlekiem 1,7 , parówek, frankfurtek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Pomidorowa z makaronem (rekomendowana porcja – 200g) 1,9	STANDARDOWE	Paluszki rybne 90g	1,3,4	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Chałka z dżemem owocowym 1,3,7
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Mintaj w bezglutenowej panierce 90g	3,4		
			BEZMLECZNE	Paluszki rybne 90g	1,3,4		
			WEGETARIAŃSKIE	Placuszki marchewkowo-cukiniowe 90g	1,3,7		
			DODATKI	Ziemniaki 100g Fasolka szparagowa 70g	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 logistyczno – zaopatrzeniowych

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	PODWIECZOREK
Poniedziałek 29.06.2026	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z mlekiem 1,7 , parówek, frankfurtek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Barszcz biały (rekomendowana porcja – 200g) 9	STANDARDOWE	Makaron z truskawkami i polewą jogurtowo-twarogową 210g	1,3,7	Kompot wielooowocowy	Ciasto marchewkowe 1,3,7
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z truskawkami 210g	7		
			BEZMLECZNE	Makaron z truskawkami 210g	1,9		
			WEGETARIAŃSKIE	Makaron z truskawkami i polewą jogurtowo-twarogową 210g	1,7		
			DODATKI				
Wtorek 30.06.2026	Stół szwedzki Mix m.in.: pieczywa z masłem 1,7 , płatków z mlekiem 1,7 , parówek, frankfurtek, placuszków 1,3,7 , wędlin, jajek 3 dżemów, serów 7 , warzyw i owoców, herbat	Zacierkowa (rekomendowana porcja – 200g) 1,7,9	STANDARDOWE	Klopsiki drobiowe w sosie koperkowym 90g	1,3,7	Kompot wielooowocowy	Jogurt naturalny 100g z granolą 1,7
			ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Klopsiki drobiowe w sosie koperkowym 90g	3,7		
			BEZMLECZNE	Klopsiki drobiowe w sosie koperkowym 90g	1,7		
			WEGETARIAŃSKIE	Klopsiki warzywne w sosie koperkowym 90g	7		
			DODATKI	Kasza gryczana 100g Surówka z czerwonej kapusty 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