

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Poniedziałek</b> 04.05.2026	<b>Krupnik</b> (rekomenowana porcja – 250g)  1,9	STANDARDOWE	Makaron z truskawkami i twarogiem 210g	1,7	<b>Gruszka</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> <b>Woda z cytryną</b> (napoje nielimitowane)	<b>Jogurt naturalny 100g z granolą 30g z owocami 40g</b>  1,7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z truskawkami i twarogiem 210g	7			
		BEZMLECZNE	Makaron z truskawkami 210g	1			
		WEGETARIANSKIE	Makaron z truskawkami i twarogiem 210g	1,7			
		DODATKI	<b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1,3, 7, 9, 10			
<b>Wtorek</b> 05.05.2026	<b>Rosół z makaronem</b> (rekomenowana porcja – 250g)  1,9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 90g	1,3,7	<b>Biszkopty</b>  1,3	<b>Kompot wieloowocowy</b> <b>Woda z cytryną</b> (napoje nielimitowane)	<b>Ciasto zebra</b>  1,3,7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 90g	3,7			
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 90g	1,3			
		WEGETARIANSKIE	Kotlet z kalafiora 90g	1,3,7			
		DODATKI	Ziemniaki 100g   Surówka z białej kapusty i marchewki 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1,3, 7, 9, 10			
<b>Środa</b> 06.05.2026	<b>Kalafiorowa z ziemniakami</b> (rekomenowana porcja – 250g)  7,9	STANDARDOWE	Nuggetsy z kurczaka w płatkach kukurydzianych 90g	1,3,7	<b>Jabłko</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> <b>Woda z cytryną</b> (napoje nielimitowane)	<b>Drożdżówka z marmoladą</b>  1,3,7
		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 z ogórka kiszzonego 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1,3, 7, 9, 10			
<b>Czwartek</b> 07.05.2026	<b>Fasolowa</b> (rekomenowana porcja – 250g)  1,7,9	STANDARDOWE	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami 210g	1,6,9	<b>Wafle ryżowe z dżemem</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> <b>Woda z cytryną</b> (napoje nielimitowane)	<b>Ciasto czekoladowe</b>  1,3,7  50g
		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 <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1,3, 7, 9, 10			
<b>Piątek</b> 08.05.2026	<b>Pomidorowa z ryżem</b> (rekomenowana porcja – 250g)  7,9	STANDARDOWE	Miruna w chrupiącej panierce 90g	1,3,4	<b>Kisiel owocowy</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> <b>Woda z cytryną</b> (napoje nielimitowane)	<b>Galaretka owocowa z biszkoptami 150g</b>  1,3
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna w bezglutenowej panierce 90g	3,4			
		BEZMLECZNE	Miruna w chrupiącej panierce 90g	1,3,4			
		WEGETARIANSKIE	Placuszki marchewkowe z dipem ziołowym 120g	1,3,7			
		DODATKI	Ziemniaki 100g   Surówka z kapusty kiszzonej 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	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	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Poniedziałek</b> 11.05.2026 <b>DYŻUR</b> <b>OPIEKUŃCZY</b>	Zacierkowa (rekomenowana porcja – 250g)  1,7,9	STANDARDOWE	Knedle z owocami z jogurtem naturalnym 210g	1,7	Sok 100%	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Pizzerinka  1,3,7
		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	<b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>				
<b>Wtorek</b> 12.05.2026 <b>DYŻUR</b> <b>OPIEKUŃCZY</b>	Koperkowa z makaronem (rekomenowana porcja – 250g)  1,7,9	STANDARDOWE	Kaszotto z indykiem i warzywami 210g	1,9	Herbatniki  1,6,7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bułeczka mleczna z twarogiem waniliowym  1,3,7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Risotto z indykiem i warzywami 210g	9			
		BEZMLECZNE	Kaszotto z indykiem i warzywami 210g	1,9			
		WEGETARIAŃSKIE	Kaszotto z warzywami 210g	1,6,9			
		DODATKI	<b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>				
<b>Środa</b> 13.05.2026 <b>DYŻUR</b> <b>OPIEKUŃCZY</b>	Grochowa z ziemniakami (rekomenowana porcja – 250g)  7, 9	STANDARDOWE	Klopsiki drobiowe w sosie śmietanowo – koperkowym 120g	1,3,7	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Ciasto jogurtowe z brzoskwinia  1,3,7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Klopsiki drobiowe w sosie śmietanowo – koperkowym 120g	3,7			
		BEZMLECZNE	Klopsiki drobiowe w sosie koperkowym 120g	1,3			
		WEGETARIAŃSKIE	Klopsiki warzywne w sosie śmietanowo – koperkowym 120g	1,3,7			
		DODATKI	Kasza pęczak 100g   Surówka z białej kapusty 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>				
<b>Czwartek</b> 14.05.2026 <b>KUCHNIA ŚLĄSKA</b>	Kartoflanka śląska (rekomenowana porcja – 250g)  1,7,9	STANDARDOWE	Kluski śląskie z gulaszem wieprzowym 210g	1,3	Pomarańcza w częstki	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Rogalik maślany z miodem  1,3,7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kluski śląskie z gulaszem wieprzowym 210g	3			
		BEZMLECZNE	Kluski śląskie z gulaszem wieprzowym 210g	1,3			
		WEGETARIAŃSKIE	Kluski śląskie z sosem pieczarkowym 210g	1,3			
		DODATKI	Modra kapusta 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>				
<b>Piątek</b> 15.05.2026	Ogórkowa z ziemniakami (rekomenowana porcja – 250g)  9	STANDARDOWE	Paluszki rybne z mintaja 90g	1,4	Wafle kukurydziane	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Pączek z wiśnią  1,3,7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z mintaja w chrupiącej bezglutenowej panierce 90g	4			
		BEZMLECZNE	Paluszki rybne z mintaja 90g	1,4			
		WEGETARIAŃSKIE	Ryż z jabłkami i polewą twarogowo-jogurtową 210g	1-7			
		DODATKI	Ziemniaki 100g   Surówka z kiszanej kapusty 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>				

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	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	DESER	NAPOJE	PODWIECZOREK
<b>Poniedziałek</b> 18.05.2026	<b>Barszcz ukraiński z ziemniakami</b> (rekomendowana porcja - 250g)  7,9	STANDARDOWE	Kluski leniwe z okrasą z bułeczki 210g	1,3,7	Gruszka	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 <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1,3,7,9,10			
<b>Wtorek</b> 19.05.2026 <b>KUCHNIA WARMIŃSKO-MAZURSKA</b>	<b>Warmińska zupa jarzynowa</b> (rekomendowana porcja - 250g)  7,9	STANDARDOWE	Warmińskie dzynźałki (pierogi z mięsem i boczkiem) 210g	1,3	Budyń waniliowy  7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Pączek ze słonym karmelem  1,3,7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Plince z pomoćką (placki ziemniaczane z twarogiem i kwaśną śmietaną) 210g	3,7			
		BEZMLECZNE	Warmińskie dzynźałki (pierogi z mięsem i boczkiem) 210g	1,3			
		WEGETARIAŃSKIE	Plince z pomoćką (placki ziemniaczane z twarogiem i kwaśną śmietaną) 210g	3,7			
		DODATKI	Surówka z białej kapusty z marchewką 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1,3,7,9,10			
<b>Środa</b> 20.05.2026	<b>Pomidorowa z makaronem</b> (rekomendowana porcja - 250g)  7,9	STANDARDOWE	Gyros drobiowy z dipem jogurtowo-czosnkowym 120g	1,7	Wafle ryżowe	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Galaretki owocowa z biszkoptami 150g  1,3
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Gyros drobiowy z dipem jogurtowo-czosnkowym 120g	7			
		BEZMLECZNE	Gyros drobiowy z dipem majonezowo-czosnkowym 120g	1			
		WEGETARIAŃSKIE	Tofu z dipem jogurtowo-czosnkowym 120g	1,6,7			
		DODATKI	Żółty ryż z kurkumą 100g   Surówka z kapusty pekińskiej 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1,3,7,9,10			
<b>Czwartek</b> 21.05.2026	<b>Kalafiorowa z ziemniakami</b> (rekomendowana porcja - 250g)  7,9	STANDARDOWE	Spaghetti z sosem bolognese z tartym serem 210g	1,7,9	Kisiel owocowy	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Muffinka waniliowa  1,3,7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z sosem bolognese z tartym serem 210g	7,9			
		BEZMLECZNE	Spaghetti z sosem bolognese 210g	1,9			
		WEGETARIAŃSKIE	Spaghetti z sosem napoli z tartym serem 210g	1,7,9			
		DODATKI	<b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1,3,7,9,10			
<b>Piątek</b> 22.05.2026	<b>Krem pomidorowo-paprykowy</b> (rekomendowana porcja - 250g)  1,7,9	STANDARDOWE	Kotlet rybny 90g	1,3,4	Jabłko	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Croissant z budyńm  1,3,7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet rybny 90g	3,4			
		BEZMLECZNE	Kotlet rybny 90g	1,3,4			
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z truskawkami i twarogiem 210g	1,7			
		DODATKI	Ziemniaki 100g   Bukiet warzyw na parze 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	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. LUBIN; 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> 25.05.2026	<b>Kapuśniak ze słodkiej kapusty</b> (rekomendowana porcja – 250g)  1,9	STANDARDOWE	Tagiatelle z sosem śmietanowo-serowym z brokułem 210g	1,7	<b>Biszkopty</b>  1,3	<b>Kompot wieloowocowy</b> Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	<b>Chałka 40g z dżemem owocowym 20g</b>  1,3,7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z sosem śmietanowo-serowym z brokułem 210g	7			
		BEZMLECZNE	Makaron z sosem neapolitańskim 210g	1,9			
		WEGETARIANSKIE	Tagiatelle z sosem śmietanowo-serowym z brokułem 210g	1,7			
		DODATKI	<b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1,3,7,9,10			
<b>Wtorek</b> 26.05.2026	<b>Pieczarkowa z makaronem</b> (rekomendowana porcja – 250g)  1,7,9	STANDARDOWE	Kotlet mielony wieprzowy 90g	1,3,7	<b>Sok 100%</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	<b>Banan</b> Mleko smakowe  7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony wieprzowy 90g	3,7			
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony wieprzowy 90g	1,7			
		WEGETARIANSKIE	Kotlet serowy 90g	7			
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g   Buraczki na ciepło 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1,3,7,9,10			
<b>Środa</b> 27.05.2026	<b>Szczawiowa z jajkiem</b> (rekomendowana porcja – 250g)  1,3,7,9	STANDARDOWE	Eskalopki drobiowe w delikatnym sosie 120g	1	<b>Herbatniki</b>  1,6,7	<b>Kompot wieloowocowy</b> Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	<b>Strucla z marmoladą</b>  1,3,7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Eskalopki drobiowe w delikatnym sosie 120g				
		BEZMLECZNE	Eskalopki drobiowe w delikatnym sosie 120g	1			
		WEGETARIANSKIE	Kaszotto z warzywami 210g	1,9			
		DODATKI	Kasza jęczmienna 100g   Bukiet warzyw na parze 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1,3,7,9,10			
<b>Czwartek</b> 28.05.2026	<b>Rosół z makaronem</b> (rekomendowana porcja – 250g)  9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka 1 szt.		<b>Jabłko</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	<b>Pizzerinka</b>  1,3,7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka 1 szt.				
		BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka 1 szt.				
		WEGETARIANSKIE	Kotlety z zielonego groszku 90g	1,3,7			
		DODATKI	Ziemniaki 100g   Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	1,3,7,9,10			
<b>Piątek</b> 29.05.2026	<b>Barszcz czerwony z ziemniakami</b> (rekomendowana porcja – 250g)  7,9	STANDARDOWE	Miruna w chrupiącej panierce 90g	1,3,4	<b>Pomarańcza w cząstki</b>	<b>Kompot wieloowocowy</b> Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	<b>Bułeczka maślana</b>  1,3,7  40g Z twarożkiem truskawkowym 100g  7
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Miruna w bezglutenowej panierce 90g	3,4			
		BEZMLECZNE	Miruna w chrupiącej panierce 90g	1,3,4			
		WEGETARIANSKIE	Naleśniki z serem z sosem owocowym 210g	1,3,7			
		DODATKI	Ziemniaki 100g   Surówka z kapusty kiszzonej 70g <b>WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK</b>	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