

**MENU KWIECIEŃ / APRIL 2019**

	<b>PONIEDZIAŁEK/MONDAY 01-04</b>	<b>WTOREK/TUESDAY 02-04</b>	<b>ŚRODA/WEDNESDAY 03-04</b>	<b>CZWARTEK/THURSDAY 04-04</b>	<b>PIĄTEK/FRIDAY 05-04</b>
<b>ZUPA SOUP</b>	Krupnik Barley soup	Krem z buraka <b>BM/BZGL</b> Beetroot cream soup <b>DAIRY/GLUTEN-FREE</b>	Pomidorowa z ryżem <b>BM/BZGL</b> Tomato soup <b>DAIRY/GLUTEN-FREE</b>	Jarzynowa z soczewicą <b>BM/BZGL</b> Vegetable soup with lentil <b>DAIRY/GLUTEN-FREE</b>	Barszcz czerwony z ziemniakami/ Ryzanka <b>BM/BZGL</b> Red borscht soup with potatoes / Rice soup <b>DAIRY/GLUTEN-FREE</b>
<b>ZUPA WEGE VEGETARIAN SOUP</b>	Jarzynowa <b>BM/BZGL</b> Vegetable soup <b>DAIRY/GLUTEN-FREE</b>	Ogórkowa Cucumber soup	Pomidorowa z ryżem Tomato soup with rice	Jarzynowa z soczewicą Vegetable soup with lentil	Barszcz czerwony z ziemniakami Red borscht soup with potatoes
<b>DANIE MIĘSNE MEAT DISH</b>	Pierogi z mięsem okraszone cebulką, surówka coleslaw z kukurydzą i papryką Dumplings filled with meat sprinkled with onion, coleslaw salad with corn and pepper	Kotlet schabowy, ziemniaki z wody, kapustka gotowana z koprem Pork chop, potatoes, cabbage with dill	Filet z pieca z ananase, m, kasza bulgur, surówka z nowalijkami Baked chicken breast with pineapple, bulgur, vegetable salad	Spaghetti z indykiem po bolońsku, tarty ser świeża natka Spaghetti Bolognese with turkey, fresh parsley	Kotleciki z dorsza z kaszą jaglaną, puree ziemniaczane, marchewka z groszkiem gotowana Cod patties with millet, mashed potatoes, carrot with peas
<b>DANIE MIĘSNE BZML/BZGL MEAT DISH DAIRY/GLUTEN-FREE</b>	Pierś indyka z grilla , ziemniaki opiekane, surówka coleslaw z kukurydzą i papryką Grilled turkey breast, baked potatoes, coleslaw salad	Kotlet schabowy, ziemniaki z wody, kapustka gotowana z koprem Pork chop, potatoes, cabbage with dill	Filet z pieca z ananase, m, kasza jaglana, surówka z nowalijkami Baked chicken breast with pineapple, millet, vegetable salad	Spaghetti z indykiem po bolońsku, świeża natka Spaghetti Bolognese with turkey, fresh parsley	Kotleciki z dorsza z kaszą jaglaną, puree ziemniaczane, marchewka z groszkiem gotowana Cod patties with millet, mashed potatoes, carrot with peas
<b>DANIE WEGE VEGETARIAN DISH</b>	Pierogi z serem białym i musem truskawkowo- jogurtowym Dumplings with cottage cheese and strawberry-yoghurt sauce	Kotleciki ziemniaczane ze szpinakiem, mus z borowików, mizeria z jogurtem naturalnym i solą morską Potato patties with spinach, boletus mousse, cucumber salad with yoghurt and sea salt	Kaszotto z warzywami i serem cheddar, surówka z pora i marchewki Kaszotto with vegetables and cheddar cheese, leek and carrot salad	Spaghetti neapolitańskie z warzywami, ser żółty świeża natka Napoli Spaghetti with vegetables, cheese, fresh parsley	Pulpeciki z kaszy gryczanej i warzyw w sosie grzybowym, ziemniaki, marchewka z groszkiem Buckwheat and vegetable patties in mushroom sauce, potatoes, carrot with peas
<b>DESER AFTERNOON SNACK</b>	Mini rogalik maślany Mini butter croissant	Ciasto marchewkowe Carrot cake	Ciasteczka owsiane + owoc Dietetic cookie + fruit	Racuszki z jabłuszkiem i brzoskwinią Apple pies with peaches	Drożdżówka Bun
<b>DESER BEZMLECZNY DAIRY-FREE SNACK</b>	Owoc/Sezamki/Wafle ryżowe z miodem Fruit / Sesames / Rice waffles with honey	Ciasto dietetyczne Dietetic cake	Ciasteczka dietetyczne + owoc Dietetic cookie + fruit	Placuszki dietetyczne Dietetic pies	Owoc + sezamki Fruit + sesames
<b>DESER BEZGLUTENOWY GLUTEN-FREE SNACK</b>	Owoc/Sezamki/Wafle ryżowe z miodem Fruit / Sesames / Rice waffles with honey	Ciasto dietetyczne Dietetic cake	Ciasteczka dietetyczne + owoc Dietetic cookie + fruit	Placuszki dietetyczne Dietetic pies	Owoc + sezamki Fruit + sesames

**MENU KWIECIEŃ / APRIL 2019**

	<b>PONIEDZIAŁEK/MONDAY 08-04</b>	<b>WTOREK/TUESDAY 09-04</b>	<b>ŚRODA/WEDNESDAY 10-04</b>	<b>CZWARTEK/THURSDAY 11-04</b>	<b>PIĄTEK/FRIDAY 12-04</b>
<b>ZUPA</b> <i>SOUP</i>	Krem z warzyw z grzankami <b>BM/BZGL</b>  Vegetable cream soup with croutons <b>DAIRY/GLUTEN-FREE</b>	Kalafiorowa <b>BM/BZGL</b>  Cauliflower soup <b>DAIRY/GLUTEN-FREE</b>	Rosół z makaronem <b>BM/BZGL</b>  Broth with noodles <b>DAIRY/GLUTEN-FREE</b>	Jarzynowa z ciecierzycą <b>BM/BZGL</b>  Vegetable soup with chickpeas <b>DAIRY/GLUTEN-FREE</b>	Pomidorowa z ryżem <b>BM/BZGL</b>  Tomato soup with rice <b>DAIRY/GLUTEN-FREE</b>
<b>ZUPA WEGE</b> <i>VEGETARIAN SOUP</i>	Krem z warzyw z grzankami  Vegetable cream soup with croutons	Kalafiorowa  Cauliflower soup	Bulion z makaronem  Vegetable broth with noodles	Jarzynowa z ciecierzycą  Vegetable soup with chickpeas	Pomidorowa z ryżem  Tomato soup with rice
<b>DANIE MIĘSNE</b> <i>MEAT DISH</i>	Pieczone udziki BBQ, ziemniaki z wody, surówka coleslaw z kukurydzą BBQ chicken legs, potatoes, coleslaw salad with corn	Pieczeń wieprzowa w sosie własnym, kopytka, buraczki na ciepło  Roasted pork in gravy, dumplings, beetroots	De volaille, kasza bulgur, surówka z marchewki i jabłka  De volaille, bulgur, carrot and apple salad	Sos gulaszowy z wołowiną i marchewką gotowaną, makaron świderki  Goulash sauce with beef and carrots, pasta	Filet z miruny, ziemniaki puree, surówka z chrupiącej białej rzepy, jabłek i ananasów Whiptail hake, mashed potatoes, salad with crispy white turnip, apple and pineapple
<b>DANIE MIĘSNE</b> <b>BZML/BZGL</b> <i>MEAT DISH</i> <b>DAIRY/GLUTEN-FREE</b>	Pieczone udziki BBQ, ziemniaki z wody, surówka coleslaw z kukurydzą  BBQ chicken legs, potatoes, coleslaw salad with corn	Pieczeń z szynki w sosie własnym, kluski śląskie, buraczki na ciepło Roasted ham in gravy, silesian dumplings, beetroots	A'la de volaille, ryż biały, fasolka szparagowa parowana z baby karot De volaille, white rice, green beans with little carrots	Sos gulaszowy z wołowiną i marchewką gotowaną, ryż biały  Goulash sauce with beef and carrots, white rice	Stripsy rybne w panierce, ziemniaki z wody, surówka z chrupiącej białej rzepy, jabłek i ananasów Fish strips, potatoes, salad with crispy white turnip, apple and pineapple
<b>DANIE WEGE</b> <i>VEGETARIAN DISH</i>	Spaghetti z oliwą z oliwek i grillowanymi warzywami, tarta mozzarella  Spaghetti with olive oil and grilled vegetables, grated mozzarella	Kopytka w sosie pomidorowym z warzywami pieczonymi, buraczki na ciepło Dumplings in tomato sauce with baked vegetables, beetroots	Naleśniki z jabłkiem prażonym, jogurt waniliowy  Pancakes with apple, vanilla yoghurt	Sos pomidorowo-serowy z gotowanymi warzywami z makaronem świderki Tomato-cheese sauce with boiled vegetables, pasta	Pizza margherita z podwójnym serem, sos pomidorowy  Pizza Margherita with double cheese, tomato sauce
<b>DESER</b> <i>AFTERNOON SNACK</i>	Ciasto piaskowe Pound cake	Ciasto murzynek Cocoa cake	Mini herbatniczki + owoc Little biscuits + fruit	Jabłka pod chrupiącą kruszonką Apples with crumbly topping	Drożdżówka Bun
<b>DESER BEZMLECZNY</b> <i>DAIRY-FREE SNACK</i>	Owoc/Sezamki/Wafle ryżowe z miodem Fruit / Sesames / Rice waffles with honey	Ciasto dietetyczne Dietetic cake	Świderki kukurydżane + owoc Corn swirl + fruit	Pieczone jabłuszko z miodem i żurawiną Baked apples with honey and cranberries	Owoc + sezamki Fruit + sesames
<b>DESER</b> <b>BEZGLUTENOWY</b> <i>GLUTEN-FREE SNACK</i>	Owoc/Sezamki/Wafle ryżowe z miodem Fruit / Sesames / Rice waffles with honey	Ciasto dietetyczne Dietetic cake	Świderki kukurydżane + owoc Corn swirl + fruit	Pieczone jabłuszko z miodem i żurawiną Baked apples with honey and cranberries	Owoc + sezamki Fruit + sesames

**MENU KWIECIEŃ / APRIL 2019**

	<b>PONIEDZIAŁEK/MONDAY 15-04</b>	<b>WTOREK/TUESDAY 16-04</b>	<b>ŚRODA/WEDNESDAY 17-04</b>	<b>CZWARTEK/THURSDAY 18-04</b>	<b>PIĄTEK/FRIDAY 19-04</b>
<b>ZUPA SOUP</b>	Ogórkowa z koperkiem <b>BM/BZGL</b>  Cucumber soup with dill <b>DAIRY/GLUTEN-FREE</b>	Krupnik z natką pietruszki  Barley soup with parsley	Pomidorowa z makaronem <b>BM/BZGL</b>  Tomato soup with noodles <b>DAIRY/GLUTEN-FREE</b>	<b>Wielkanoc / Easter</b>	<b>Wielkanoc / Easter</b>
<b>ZUPA WEGE VEGETARIAN SOUP</b>	Ogórkowa z koperkiem  Cucumber soup with dill	Minestrone <b>BM/BZGL</b> Minestrone soup <b>DAIRY/GLUTEN-FREE</b>	Pomidorowa z ryżem  Tomato soup with rice	<b>Wielkanoc / Easter</b>	<b>Wielkanoc / Easter</b>
<b>DANIE MIĘSNE MEAT DISH</b>	Cepeliny z mięsem z indyka okraszone cebulką, surówka z czerwonej kapusty i kukurydzy  Cepelinai filled with turkey meat sprinkled with onion, red cabbage and corn salad	Gulasz wieprzowy, kopytka, różyczki brokoła, marchewka i kalafior parowane  Pork stew with, dumplings, steamed broccoli, carrot and cauliflower	Filet z piersi kurczaka w panierce, puree ziemniaczane, mizeria z sałatą masłową, ogórkiem i jogurtem ziołowym  Chicken breast in coating, mashed potatoes, lettuce with cucumber and herb yoghurt	<b>Wielkanoc / Easter</b>	<b>Wielkanoc / Easter</b>
<b>DANIE MIĘSNE BZML/BZGL MEAT DISH DAIRY/GLUTEN-FREE</b>	Cepeliny z mięsem z indyka okraszone cebulką, surówka z czerwonej kapusty i kukurydzy  Cepelinai filled with turkey meat sprinkled with onion, red cabbage and corn salad	Gulasz wieprzowy, kluski śląskie, różyczki brokoła, marchewka i kalafior parowane  Pork stew with, silesian dumplings, steamed broccoli, carrot and cauliflower	Filet z piersi kurczaka, ziemniaki z wody, sałatka z ogórkiem, sałat i oliwą z oliwek  Chicken breast, potatoes, lettuce with cucumber and olive oil	<b>Wielkanoc / Easter</b>	<b>Wielkanoc / Easter</b>
<b>DANIE WEGE VEGETARIAN DISH</b>	Kopytka w sosie z cukinią i marchewką, surówka  Dumplings in sauce with Zucchini and carrot, salad	Pierogi z jabłkiem prażonym, jogurt waniliowy z cynamonem  Dumplings with apples, vanilla yoghurt with cinnamon	Kotlet jajeczno-szpinakowy, puree ziemniaczane, mizeria z sałatą masłową, ogórkiem i jogurtem ziołowym  Egg-spinach patties, mashed potatoes, cucumber salad with lettuce and herb yoghurt	<b>Wielkanoc / Easter</b>	<b>Wielkanoc / Easter</b>
<b>DESER AFTERNOON SNACK</b>	Strucla z owocami/serem  Cake with fruit/cheese	Sernik z brzoskwinią  Cheese cake with peaches	Naleśnik z konfiturą  Pancake with jam	<b>Wielkanoc / Easter</b>	<b>Wielkanoc / Easter</b>
<b>DESER BEZMLECZNY DAIRY-FREE SNACK</b>	Owoc/Sezamki/Wafle ryżowe z miodem  Fruit / Sesames / Rice waffles with honey	Ciasto dietetyczne  Dietetic cake	Dietetyczny naleśnik z konfiturą  Dietetic pancake with jam	<b>Wielkanoc / Easter</b>	<b>Wielkanoc / Easter</b>
<b>DESER BEZGLUTENOWY GLUTEN-FREE SNACK</b>	Owoc/Sezamki/Wafle ryżowe z miodem  Fruit / Sesames / Rice waffles with honey	Ciasto dietetyczne  Dietetic cake	Dietetyczny naleśnik z konfiturą  Dietetic pancake with jam	<b>Wielkanoc / Easter</b>	<b>Wielkanoc / Easter</b>

**MENU KWIECIEŃ / APRIL 2019**

	<b>PONIEDZIAŁEK/MONDAY 22-04</b>	<b>WTOREK/TUESDAY 23-04</b>	<b>ŚRODA/WEDNESDAY 24-04</b>	<b>CZWARTEK/THURSDAY 25-04</b>	<b>PIĄTEK/FRIDAY 26-04</b>
<b>ZUPA</b> <i>SOUP</i>	<b>Wielkanoc / Easter</b>	<b>Wielkanoc / Easter</b>	Krem z warzyw z grzankami <i>Vegetable cream soup with croutons</i>	Kapuśniak ze słodkiej kapusty <b>BM/BZGL</b> <i>Sweet cabbage soup</i> <b>DAIRY/GLUTEN-FREE</b>	Barszcz ukraiński <b>BM/BZGL</b> <i>Ukrainian borsch</i> <b>DAIRY/GLUTEN-FREE</b>
<b>ZUPA WEGE</b> <i>VEGETARIAN SOUP</i>	<b>Wielkanoc / Easter</b>	<b>Wielkanoc / Easter</b>	Bulion z warzywami <b>BM/BZGL</b> <i>Vegetable broth</i> <b>DAIRY/GLUTEN-FREE</b>	Kapuśniak <b>BM/BZGL</b> <i>Sweet cabbage soup</i> <b>DAIRY/GLUTEN-FREE</b>	Barszcz ukraiński <i>Ukrainian borsch</i>
<b>DANIE MIĘSNE</b> <i>MEAT DISH</i>	<b>Wielkanoc / Easter</b>	<b>Wielkanoc / Easter</b>	Kotlet mielony, ziemniaki z koprem, buraczki na ciepło <i>Minced meat chop, potatoes with dill, beetroots</i>	Polędwiczka wieprzowa duszona z kolorowymi warzywami i ananasem, kasza pęczak <i>Pork tenderloin stewed with vegetables and pineapple, pearl barley</i>	Filet z morskczuka w złocistej panierce, puree, surówka z kiszzonej kapustki i jabłka z marchewką <i>Hake in coating, mashed potatoes, sauerkraut, apple and carrot salad</i>
<b>DANIE MIĘSNE</b> <b>BZML/BZGL</b> <i>MEAT DISH</i> <b>DAIRY/GLUTEN-FREE</b>	<b>Wielkanoc / Easter</b>	<b>Wielkanoc / Easter</b>	Kotlet mielony, ziemniaki z koprem, buraczki na ciepło <i>Minced meat chop, potatoes with dill, beetroots</i>	Polędwiczka wieprzowa duszona z kolorowymi warzywami i ananasem, kasza gryczana <i>Pork tenderloin stewed with vegetables and pineapple, buckwheat</i>	Morskczuk z pieca, ziemniaki, surówka z kiszzonej kapustki i jabłka z marchewką <i>Baked hake, potatoes, sauerkraut, apple and carrot salad</i>
<b>DANIE WEGE</b> <i>VEGETARIAN DISH</i>	<b>Wielkanoc / Easter</b>	<b>Wielkanoc / Easter</b>	Kotlet warzywno-jajeczny, ziemniaki z koprem, buraczki na ciepło <i>Vegetable-egg patties, potatoes with dill, beetroots</i>	Kopytka w sosie pieczarkowym, surówka <i>Dumplings in mushroom sauce, salad</i>	Naleśniki z białym serem, jogurt z truskawkami <i>Pancakes with cottage cheese, yoghurt with strawberries</i>
<b>DESER</b> <i>AFTERNOON SNACK</i>	<b>Wielkanoc / Easter</b>	<b>Wielkanoc / Easter</b>	Precel drożdżowy <i>Yeast pretzel</i>	Biszkopty + owoc <i>Biscuits + fruit</i>	Domowe ciasto ucierane z jabłuszkami <i>Homemade apple cake</i>
<b>DESER BEZMLECZNY</b> <i>DAIRY-FREE SNACK</i>	<b>Wielkanoc / Easter</b>	<b>Wielkanoc / Easter</b>	Owoc/Sezamki/Wafle ryżowe z miodem <i>Fruit / Sesames / Rice waffles with honey</i>	Świderki kukurydzone + owoc <i>Corn swirl + fruit</i>	Ciasto dietetyczne <i>Dietetic cake</i>
<b>DESER</b> <b>BEZGLUTENOWY</b> <i>GLUTEN-FREE SNACK</i>	<b>Wielkanoc / Easter</b>	<b>Wielkanoc / Easter</b>	Owoc/Sezamki/Wafle ryżowe z miodem <i>Fruit / Sesames / Rice waffles with honey</i>	Świderki kukurydzone + owoc <i>Corn swirl + fruit</i>	Ciasto dietetyczne <i>Dietetic cake</i>

**MENU KWIECIEŃ / APRIL 2019**

	<b>PONIEDZIAŁEK/MONDAY 29-04</b>	<b>WTOREK/TUESDAY 30-04</b>	<b>ŚRODA/WEDNESDAY 01-05</b>	<b>CZWARTEK/THURSDAY 02-05</b>	<b>PIĄTEK/FRIDAY 03-05</b>
<b>ZUPA SOUP</b>	Wiosenna z soczewicą <b>BM/BZGL</b> Spring soup with lentil <b>DAIRY/GLUTEN-FREE</b>	Pomidorowa z makaronem <b>BM/BZGL</b> Tomato soup with noodles <b>DAIRY/GLUTEN-FREE</b>			
<b>ZUPA WEGE VEGETARIAN SOUP</b>	Wiosenna z soczewicą Spring soup with lentil	Pomidorowa z makaronem Tomato soup with noodles			
<b>DANIE MIĘSNE MEAT DISH</b>	Spaghetti po bolońsku, świeża natka, ser tarty Spaghetti Bolognese, grated cheese, fresh parsley	Gyros z udzika drobiowego, ryż żółty, sałatka z pomidorem i ogórkiem Poultry gyros, yellow rice, tomato and cucumber salad			
<b>DANIE MIĘSNE BZML/BZGL MEAT DISH DAIRY/GLUTEN-FREE</b>	Stripsy z kurczaka, ziemniaki z wody, marchewka gotowana Chicken strips, potatoes, boiled carrot	Gyros z udzika drobiowego, ryż żółty , sałatka z pomidorem i ogórkiem Poultry gyros, yellow rice, tomato and cucumber salad			
<b>DANIE WEGE VEGETARIAN DISH</b>	Spaghetti neapolitańskie z warzywami, serem tartym i świeżą natką Spaghetti Napoli with vegetables, grated cheese, fresh parsley	Falafel, kasza bulgur, sałatka z pomidorem i ogórkiem Falafel, bulgur, tomato and cucumber salad			
<b>DESER AFTERNOON SNACK</b>	Ciasto drożdżowe Yeast cake	Drożdżówka Bun			
<b>DESER BEZMLECZNY DAIRY-FREE SNACK</b>	Owoc/Sezamki/Wafle ryżowe z miodem Fruit / Sesames / Rice waffles with honey	Owoc/Sezamki/Wafle ryżowe z miodem Fruit / Sesames / Rice waffles with honey			
<b>DESER BEZGLUTENOWY GLUTEN-FREE SNACK</b>	Owoc/Sezamki/Wafle ryżowe z miodem Fruit / Sesames / Rice waffles with honey	Owoc/Sezamki/Wafle ryżowe z miodem Fruit / Sesames / Rice waffles with honey			