

MENU LISTOPAD / NOVEMBER 2018

	PONIEDZIAŁEK 05-11	WTOREK 06-11	ŚRODA 07-11	CZWARTEK 08-11	PIĄTEK 09-11
ZUPA SOUP	Kalafiorowa z soczewicą <i>Cauliflower soup with lentils</i>	Krem z warzyw z oliwą BM/BZGL <i>Vegetable cream soup with olive oil</i> DAIRY/GLUTEN-FREE	Pomidorowa z makaronem <i>Tomato soup with homemade pasta</i>	Barszcz ukraiński <i>Ukrainian borsch</i>	Ogórkowa <i>Cucumber soup</i>
ZUPA WEGE VEGETARIAN SOUP	Jaglanka BM/BZGL <i>Millet soup</i> DAIRY/GLUTEN-FREE	Krem z warzyw z oliwą <i>Vegetable cream soup with olive oil</i>	Marchewkowy krem BM/BZGL <i>Carrot cream soup</i> DAIRY/GLUTEN-FREE	Kapuśniak ze słodkiej kapusty BM/BZGL <i>Sweet cabbage soup</i> DAIRY/GLUTEN-FREE	Jarzynowa BM/BZGL <i>Vegetable soup</i> DAIRY/GLUTEN-FREE
DANIE MIĘSNE MEAT DISH	Spaghetti bolognese z wołowiną, świeża natka, mozzarella tarta <i>Spaghetti bolognese with beef, fresh parsley, grated mozzarella</i>	Kotlet mielony z pieca, ziemniaki z wody, buraczki młode na ciepło <i>Minced meat chop baked in the oven, potatoes, cooked beetroots</i>	Gulasz wieprzowy z warzywami, kasza gryczana, surówka z ogórkiem kwaszonym <i>Pork stew with vegetables, buckwheat, pickled cucumber salad</i>	Pierogi z mięsem z indyka okraszone cebulką, surówka warzywna <i>Cepelinae filled with turkey meat sprinkled with onion, vegetable salad</i>	Filet z miruny w cieście kokosowym, kolorowe warzywa zapiekane <i>Whiptail hake in cocoa batter, baked vegetables</i>
DANIE MIĘSNE BZML/BZGL MEAT DISH DAIRY/GLUTEN-FREE	Spaghetti bolognese z wołowiną, świeża natka, <i>Spaghetti bolognese with beef, fresh parsley</i>	Kotlet mielony z pieca, ziemniaki z wody, buraczki młode na ciepło <i>Minced meat chop baked in the oven, potatoes, cooked beetroots</i>	Gulasz wieprzowy z warzywami, kasza gryczana, surówka z ogórkiem kwaszonym <i>Pork stew with vegetables, buckwheat, pickled cucumber salad</i>	Cepeliny z mięsem z indyka okraszone cebulką, surówka warzywna <i>Cepelinae filled with turkey meat sprinkled with onion, vegetable salad</i>	Rybka z pieca, ziemniaki w wody, surówka z kapusty kwaszonej <i>Fish baked in the oven, potatoes, sauerkraut salad</i>
DANIE WEGE VEGETARIAN DISH	Spaghetti w sosie neapolitańskim z pomidorami bez skórki, tarty ser, sałatka coleslaw <i>Spaghetti with Neapolitan sauce with peeled tomatoes, grated cheese, coleslaw salad</i>	Kotleciki z ciecierzycy, ziemniaki z wody, karotka gotowana <i>Chickpeas chops, potatoes, cooked carrots</i>	Frittata z warzywami i szpinakiem <i>Frittata with vegetables and spinach</i>	Pulpeciki brokułowo- jaglane, kaszotto z warzywami <i>Broccoli-millet balls, kaszotto with vegetables</i>	Naleśniki z twarogiem i polewa jogurtowo-owocową <i>Pancakes with cottage cheese and yoghurt-fruit sauce</i>
DESER AFTERNOON SNACK	Mix owoców <i>Fruit mix</i>	Blok z kaszy jaglanej z kakao <i>Block from millet with cocoa</i>	Babka piaskowa <i>Pound cake</i>	Brownie fasolowe <i>Bean brownie</i>	Ciasto drożdżowe <i>Yeast cake</i>
DESER BEZMLECZNY DAIRY-FREE SNACK	Mix owoców <i>Fruit mix</i>	Blok z kaszy jaglanej z kakao <i>Block from millet with cocoa</i>	Babka piaskowa <i>Pound cake</i>	Brownie fasolowe <i>Bean brownie</i>	Ciasto drożdżowe <i>Yeast cake</i>
DESER BEZGLUTENOWY GLUTEN-FREE SNACK	Mix owoców <i>Fruit mix</i>	Blok z kaszy jaglanej z kakao <i>Block from millet with cocoa</i>	Babka piaskowa <i>Pound cake</i>	Brownie fasolowe <i>Bean brownie</i>	Ciasto drożdżowe <i>Yeast cake</i>

MENU LISTOPAD / NOVEMBER 2018

	PONIEDZIAŁEK 12-11	WTOREK 13-11	ŚRODA 14-11	CZWARTEK 15-11	PIĄTEK 16-11
ZUPA SOUP	Zupa ze świeżych warzyw z dodatkiem jarmużu BM/BZGL Fresh vegetable soup with kale DAIRY/GLUTEN-FREE	Rosół z makaronem BM/BZGL Broth with noodles DAIRY/GLUTEN-FREE	Pomidorowa z warzywami BM/BZGL Tomato soup with vegetables DAIRY/GLUTEN-FREE	Krem z warzyw z grzankami BM/BZGL Vegetable cream soup with croutons DAIRY/GLUTEN-FREE	Barszcz ukraiński z fasolą BM/BZGL Ukrainian borsch with beans DAIRY/GLUTEN-FREE
ZUPA WEGE VEGETARIAN SOUP	Zupa z zielonych warzyw z dodatkiem jarmużu Green vegetable soup with kale	Buraczkowa Beetroot soup	Zacierkowa Broth with small dumplings	Krem z warzyw z grzankami Vegetable cream soup with croutons	Barszcz ukraiński z fasolą Ukrainian borsch with beans
DANIE MIĘSNE MEAT DISH	Cepeliny z mięsem okraszone cebulką, surówka z kwaszonym ogórkiem Cepelinae filled with meat sprinkled with onion, pickled cucumber salad	Pałeczki z kurczaka pieczone, ryż biały, surówka z papryką Sticks of baked chicken, white rice, salad with peppers	Kuleczki z wołowiny, kasza bulgur, mizeria z jogurtem Beef balls, bulgur, cucumbers with yoghurt	Penne z indykiem, suszonymi pomidorami, cukinią i świeżą natką, surówka wielowarzywna Penne with turkey, dried tomatoes, zucchini and fresh parsley, vegetable salad	Filet z łososia, ziemniaki z wody z koperkiem, surówka z kapusty kiszzonej i tartej gruszki Salmon fillet, potatoes with dill, sauerkraut and mashed pears salad
DANIE MIĘSNE BZML/BZGL MEAT DISH DAIRY/GLUTEN-FREE	Cepeliny z mięsem okraszone cebulką, surówka z kwaszonym ogórkiem Cepelinae filled with meat sprinkled with onion, pickled cucumber salad	Pałeczki z kurczaka pieczone, ryż biały, surówka z papryką Sticks of baked chicken, white rice, salad with peppers	Kuleczki z wołowiny, kasza bulgur, surówka warzywna Beef balls, bulgur, vegetable salad	Gulasz wieprzowy, kasza jaglana, surówka wielowarzywna Pork stew, millet, mixed vegetable salad	Filet z łososia, ziemniaki z wody z koperkiem, surówka z kapusty kiszzonej i tartej gruszki Salmon fillet, potatoes with dill, sauerkraut and mashed pears salad
DANIE WEGE VEGETARIAN DISH	Falafel z ciecierzycy, ziemniaki opiekane, dip jogurtowo-ziolowy chickpeas falafel, roasted potatoes, yogurt –herb dip	Kulki z czerwoną fasolą i warzywami, ryż biały Balls with red beans and vegetables, white rice	Tofu w sosie curry z warzywami, kasza bulgur Tofu in curry sauce with vegetables, bulgur	Penne w sosie kremowym z suszonymi pomidorami, cukinia i warzywami, ser tarty Penne in cream sauce with dried tomatoes, zucchini and vegetables, grated cheese	Pierogi z białym serkiem, polewa jogurtowa Dumplings filled with cottage cheese, yoghurt sauce
DESER AFTERNOON SNACK	Mix owoców Fruit mix	Chlebek bananowy Banana bread	Owoc + wafle ryżowe z solą morską Fruit + rice waffles with sea salt	Ciasto kakaowe Cocoa cake	Placek drożdżowy Yeast pie
DESER BEZMLECZNY DAIRY-FREE SNACK	Mix owoców Fruit mix	Ciasto bezmleczne Banana bread	Owoc + wafle ryżowe z solą morską Fruit + rice waffles with sea salt	Ciasto kakaowe Cocoa cake	Placek drożdżowy Yeast pie
DESER BEZGLUTENOWY GLUTEN-FREE SNACK	Mix owoców Fruit mix	Ciasto bezglutenowe Banana bread	Owoc + wafle ryżowe z solą morską Fruit + rice waffles with sea salt	Ciasto kakaowe Cocoa cake	Placek drożdżowy Yeast pie

MENU LISTOPAD / NOVEMBER 2018

	PONIEDZIAŁEK 19-11	WTOREK 20-11	ŚRODA 21-11	CZWARTEK 22-11	PIĄTEK 23-11
ZUPA SOUP	Krupnik kasza jaglaną BM/BZGL Barley soup with buckwheat DAIRY/GLUTEN-FREE	Rosół z makaronem BM/BZGL Broth with noodles DAIRY/GLUTEN-FREE	Minestrone BM/BZGL Minestrone soup DAIRY/GLUTEN-FREE	Krem warzywny z oliwą z oliwek BM/BZGL Vegetable cream soup with olive oil DAIRY/GLUTEN-FREE	Kapuśniak BM/BZGL Cabbage soup DAIRY/GLUTEN-FREE
ZUPA WEGE VEGETARIAN SOUP	Zacierkowa Broth with small dumplings	Krem z dyni Pumpkin cream soup	Buraczkowa Beetroot soup	Bulion z warzywami Broth with vegetables	Jarzynowa Vegetable soup
DANIE MIĘSNE MEAT DISH	Wieprzowina po chińsku, ryż biały, surówka z kukurydzą Chinese pork, white rice, salad with corn	Kulki cielęco-drobiowe w sosie pomidorowym, kasza perłowa, sałatka warzywna Veal-chicken balls in tomato sauce, pearl barley, vegetable salad	Kotlet schabowy z pieca, puree ziemniaczane, kapustka młoda gotowana Pork chop baked in the oven, mashed potatoes, cooked cabbage	Fusilli z kurczakiem w sosie serowo-paprykowym, bukiet warzyw Fusilli with chicken in cheese-red pepper sauce, vegetables	Filet z miruny pieczony w porach, ziemniaki opiekane, mix sałat z warzywami Whiptail hake baked in leek, baked mix of salads
DANIE MIĘSNE BZML/BZGL MEAT DISH DAIRY/GLUTEN-FREE	Wieprzowina po chińsku, ryż biały, surówka z kukurydzą Chinese pork, white rice, salad with corn	Kulki cielęco-drobiowe w sosie pomidorowym, kasza gryczana, sałatka warzywna Veal-chicken balls in tomato sauce, buckwheat, vegetable salad	Kotlet schabowy z pieca, puree ziemniaczane, kapustka młoda gotowana Pork chop baked in the oven, mashed potatoes, cooked cabbage	Fusilli z kurczakiem w sosie paprykowym, bukiet warzyw Fusilli with chicken in pepper sauce, vegetables	Ryba z pieca, ziemniaki opiekane, mix sałat z warzywami Fish baked in the oven, baked potatoes, mix of salads
DANIE WEGE VEGETARIAN DISH	Fusilli z musem truskawkowym i białym serkiem Fusilli with strawberry mousse and white cream cheese	Kotleciki z soczewicy w sosie pomidorowym, ryż biały, sałatka warzywna Lentil chops in tomato sauce, white rice, vegetable salad	Spaghetti z warzywami grillowanymi w sosie aioli Spaghetti with grilled vegetables and aioli sauce	Kuleczki warzywne pieczone, kasza jaglana, surówka Baked vegetable balls, millet, vegetable salad	Naleśniki ze szpinakiem i mozzarellą, domowy keczup Pancakes with spinach and mozzarella cheese, homemade ketchup
DESER AFTERNOON SNACK	Mix owoców Fruit mix	Racuszki z jabłkiem Apple pancakes	Owoc + ciasteczko Fruit+cookie	Ciasto z gruszkami Pear cake	Muffinki Muffins
DESER BEZMLECZNY DAIRY-FREE SNACK	Mix owoców Fruit mix	Racuszki z jabłkiem Apple pancakes	Owoc + ciasteczko Fruit+cookie	Ciasto z gruszkami Pear cake	Muffinki Muffins
DESER BEZGLUTENOWY GLUTEN-FREE SNACK	Mix owoców Fruit mix	Racuszki z jabłkiem Apple pancakes	Owoc + ciasteczko Fruit+cookie	Ciasto z gruszkami Pear cake	Muffinki Muffins

MENU LISTOPAD / NOVEMBER 2018

	PONIEDZIAŁEK 26-11	WTOREK 27-11	ŚRODA 28-11	CZWARTEK 29-11	PIĄTEK 30-11
ZUPA SOUP	Rosół z makaronem BM/BZGL Broth with noodles DAIRY/GLUTEN-FREE	Ogórkowa Cucumber soup	Pomidorowa z ryżem BM/BZGL Tomato soup with rice DAIRY/GLUTEN-FREE	Krem z buraka BM/BZGL Beetroot cream soup DAIRY/GLUTEN-FREE	Grochowa Beans soup
ZUPA WEGE VEGETARIAN SOUP	Krupnik z kaszy perłowej Barley soup with pearl barley DAIRY/GLUTEN-FREE	Brokułowa BM/BZGL Broccoli soup DAIRY/GLUTEN-FREE	Koperkowa Dill soup	Krem z buraka BM/BZGL Beetroot cream soup DAIRY/GLUTEN-FREE	Kalafiorowa BM/BZGL Cauliflower soup DAIRY/GLUTEN-FREE
DANIE MIĘSNE MEAT DISH	Kopytka w sosie z wołowiną, surówka wielowarzywna Dumplings in gravy with beef, mixed vegetable salad	Pierś z kurczaka panierowana, ryż biały, baby karot Coated chicken breast, rice, baby carrot	Kotlet mielony, ziemniaki z wody, buraczki tarkowane z cebulką Minced meat chops, potatoes, grated beetroots with onions	Spaghetti bolognese z indyka ze świeżą natką i tartym serem Spaghetti bolognese with turkey and fresh parsley and grated cheese	Kotleciki z dorsza, puree ziemniaczane, surówka z karotki i jabłka Cod, mashed potatoes, carrot and apples salad
DANIE MIĘSNE BZML/BZGL MEAT DISH DAIRY/GLUTEN-FREE	Kluski śląskie z wołowiną, surówka warzywna Silesian dumplings with beef, vegetable salad	Grillowana pierś kurczaka, ryż biały, baby karot Grilled chicken breast, rice, baby carrot	Kotlet mielony, ziemniaki z wody, buraczki tarkowane z cebulką Minced meat chops, potatoes, grated beetroots with onions	Spaghetti bolognese z indyka ze świeżą natką Spaghetti bolognese with turkey and fresh parsley	Rybka z pieca, ziemniaki z wody, surówka z karotki i jabłka Fish baked in the oven, potatoes, carrot and apples salad
DANIE WEGE VEGETARIAN DISH	Pierogi ze szpinakiem, dip jogurtowy Dumplings with spinach, yogurt dip	Kotleciki jajeczne z jarmużem, ziemniaki pieczone, surówka warzywna Egg chops with kale, roasted potatoes, vegetable salad	Gołąbki z kaszą gryczaną i warzywami w sosie pomidorowym Stuffed cabbage rolls with buckwheat and vegetables in tomato sauce	Makaron spaghetti, sos napoli ze świeżą natką i tartym serem Spaghetti, Napoli sauce with fresh parsley and grated cheese	Burger z soczewicy z suszonymi pomidorami i ryżem, sałata masłowa z jogurtem Lentil burger with dried tomatoes and rice, lettuce with yogurt
DESER AFTERNOON SNACK	Mix owoców Fruit mix	Muffiny marchewkowe Carrot muffins	Mus jaglany z kokosem Millet mousse with coconut	Ciasto z jabłkami Cake with apples	Ciasto marchewkowe Carrot cake
DESER BEZMLECZNY DAIRY-FREE SNACK	Mix owoców Fruit mix	Muffiny bezmleczne Dairy-free muffins	Mus jaglany na mleku roślinnym Millet Mouse with vegetable milk	Ciasto bezmleczne Dairy-free cake	Ciasto marchewkowe Carrot cake
DESER BEZGLUTENOWY GLUTEN-FREE SNACK	Mix owoców Fruit mix	Muffiny bezglutenowe Gluten-free muffins	Mus jaglany z kokosem Millet mousse with coconut	Ciasto bezglutenowe Gluten-free cake	Ciasto marchewkowe Carrot cake