

MENU GRUDZIEŃ / DECEMBER 2018

	PONIEDZIAŁEK/MONDAY 03-12	WTOREK/TUESDAY 04-12	ŚRODA/WEDNESDAY 05-12	CZWARTEK/THURSDAY 06-12	PIĄTEK/FRIDAY 07-12
ZUPA SOUP	Żurek na zakwasie razowym Sour soup made of whole meal sourdough	Barszcz ukraiński/ Krupnik z kaszą jaglaną BM/BG Ukrainian borsch / Barley soup with buckwheat DAIRY/GLUTEN-FREE	Rosół z makaronem BM/BG Broth with noodles DAIRY/GLUTEN-FREE	Ogórkowa/ Jarzynowa z brukselką BM/BG Cucumber soup/ Vegetable soup with Brussels sprouts DAIRY/GLUTEN-FREE	Krem z pora z grzankami/ Minestrone BM/BG Leek cream soup with croutons/ Minestrone soup DAIRY/GLUTEN-FREE
ZUPA WEGE VEGETARIAN SOUP	Zupa z warzyw korzennych BM/BG Root vegetable soup DAIRY/GLUTEN-FREE	Barszcz ukraiński Ukrainian borsch	Bulion wegetariański z makaronem Vegetarian broth with noodles	Ogórkowa Cucumber soup	Krem z pora z grzankami Leek cream soup with croutons
DANIE MIĘSNE MEAT DISH	Udźki pieczone w ziołach, ziemniaki puree, surówka z ogórka kwaszonego Chicken legs baked in herbs, potatoes, pickled cucumber salad	Kotlet mielony z cielęciną, kasza pęczak karotka z masłem klarowanym Minced veal chop, pearly barley, carrots with clarified batter	Polędwiczka z indyka grillowana, keczup domowy, ryż z kukurydzą, coleslaw Grilled Turkey tenderloin, homemade ketchup, rice with corn, coleslaw salad	Kopytka w sosie gulaszowym z wołowiną, surówka z buraczków tarkowanych z cebulką Dumplings in goulash sauce with beef, mixed vegetable salad	Miruna w cieście kokosowym, talarki pieczone, surówka z kiszzonej kapustki jabłek i marchewki Whiptail hake in cocoa batter, baked potatoes, sauerkraut, carrot and apple salad
DANIE MIĘSNE BZML/BZGL MEAT DISH DAIRY/GLUTEN-FREE	Udźki pieczone w ziołach, ziemniaki z wody, surówka z ogórka kwaszonego Chicken legs baked in herbs, potatoes, pickled cucumber salad	Kotlet mielony z pieca, ziemniaki z wody, karotka gotowana Minced meat chop baked in the oven, potatoes, cooked carrots	Polędwiczka z indyka grillowana, keczup domowy, ryż z kukurydzą, coleslaw Grilled turkey tenderloin, homemade ketchup, rice with corn, coleslaw salad	Kluski śląskie w sosie gulaszowym z wołowiną, surówka z buraczków tarkowanych z cebulką Silesian dumplings with beef, beetroot shreds with onion	Miruna z pieca, talarki pieczone, surówka z kiszzonej kapustki jabłek i marchewki Whiptail hake from the oven, baked potatoes, sauerkraut, carrot and apple salad
DANIE WEGE VEGETARIAN DISH	Spaghetti w sosie Napoli, warzywa gotowane, ser tarty Spaghetti with Neapolitan sauce, cooked vegetables, grated cheese,	Kotleciki warzywne, ziemniaki z wody, surówka z ogórka kwaszonego Vegetable patties, potatoes, pickled cucumber salad sour	Naleśniki z jabłkiem prażonym, jogurt naturalny z laską wanilii Pancakes with apple mousse, plain yogurt with vanilla	Kopytka w sosie paprykowo- serowym, surówka z buraczków tarkowanych Dumplings in pepper-cheese sauce, beetroot shreds	Ragout warzywne, kasza gryczana Vegetable Ragout, buckwheat
DESER AFTERNOON SNACK	Bułeczka maślana z miodem Butter roll with honey	Brownie czekoladowe Chocolate brownie	Drożdżówka (wypiek własny) Homemade bun	Ciasto jabłecznik Apple pie	Bajgiel z makiem, pastą twarogową i kielkami, soczek owocowy 100% Bagel with poppy seed, cottage cheese paste and sprouts, fruit juice 100%
DESER BEZMLECZNY DAIRY-FREE SNACK	Wafle ryżowe z miodem Rice waffles with honey	Brownie czekoladowe Chocolate brownie	Drożdżówka (wypiek własny) Homemade bun	Ciasto jabłecznik Apple pie	Bajgiel z makiem soczek owocowy 100% Bagel with poppy seed, fruit juice 100%
DESER BEZGLUTENOWY GLUTEN-FREE SNACK	Wafle ryżowe z miodem Rice waffles with honey	Brownie czekoladowe Chocolate brownie	Drożdżówka (wypiek własny) Homemade bun	Ciasto jabłecznik Apple pie	Bajgiel z makiem, pastą twarogową i kielkami soczek owocowy 100% Bagel with poppy seed, cottage cheese paste and sprouts, fruit juice 100%

MENU GRUDZIEŃ / DECEMBER 2018

	PONIEDZIAŁEK/MONDAY 10-12	WTOREK/TUESDAY 11-12	ŚRODA/WEDNESDAY 12-12	CZWARTEK/THURSDAY 13-12	PIĄTEK/FRIDAY 14-12
ZUPA SOUP	Kapuśniak z kiszonej kapusty BM/BG Sauerkraut soup DAIRY/GLUTEN-FREE	Pomidorowa z ryżem BM/BG Tomato soup with rice DAIRY/GLUTEN-FREE	Barszcz biały Polish white borscht	Krupnik z kaszą krakowską Barley soup with groats	Rosół z makaronem BM/BG Broth with noodles DAIRY/GLUTEN-FREE
ZUPA WEGE VEGETARIAN SOUP	Kapuśniak z kiszonej kapusty Sauerkraut soup	Pomidorowa z ryżem Tomato soup with rice	Krem z marchewki BM/BG Carrot cream soup DAIRY/GLUTEN-FREE	Jarzynowa z soczewicą BM/BG Vegetable soup with lentils DAIRY/GLUTEN-FREE	Rosół wege z makaronem Vegetarian broth with noodles
DANIE MIĘSNE MEAT DISH	Schabowy tradycyjny , ziemniaki z wody, fasolka szparagowa z masłem Pork chop, potatoes, green beans with butter	Polędwiczki wieprzowe duszone z cebulką , pieczarkami i karotka w lekkim sosie kremowym, kasza jęczmienna Pork tenderloin stewed with onion, mushrooms and carrots in creamy sauce, barley	De volaille z masłem , ryż biały, mizeria z jogurtem De volaille with butter, rice, cucumber salad	Penne w sosie z suszonymi pomidorami , cukinią, indykiem i warzywami, ser tarty, świeża natka Penne in sauce with dried tomatoes, Zucchini, turkey and vegetables, grated cheese fresh parsley	Ryba po grecku, ziemniaki z wody Fish baked in carrots, potatoes
DANIE MIĘSNE BZML/BZGL MEAT DISH DAIRY/GLUTEN-FREE	Schabowy w panierce bzgl, ziemniaki z wody, fasolka szparagowa Pork chop in gluten-free coating, potatoes, green beans with butter	Polędwiczki wieprzowe duszone z cebulką , pieczarkami i karotką, ziemniaki z wody Pork tenderloin stewed with onion, mushrooms and carrots in creamy sauce, potatoes	Pierś z grilla keczup domowy, ryż biały z warzywami gotowanymi Grilled chicken breast, homemade ketchup, white rice with boiled vegetables	Makaron w sosie z suszonymi pomidorami , cukinią, indykiem i warzywami, świeża natka Pasta in sauce with dried tomatoes, Zucchini, turkey and vegetables, fresh parsley	Ryba po grecku, ziemniaki z wody Fish baked in carrots, potatoes
DANIE WEGE VEGETARIAN DISH	Kuleczki brokułowo- marchewkowe, ziemniaki z wody, fasolka szparagowa z masłem Broccoli-carrot balls, potatoes, green beans with butter	Pierogi ze szpinakiem w sosie jogurtowym, mix sałat Dumplings with spinach, yogurt dip, mix green salads	Kotlet jajeczno-warzywny, ziemniaki puree, mizeria z jogurtem Egg-vegetable patties, mashed potatoes, cucumber salad	Penne w sosie z suszonymi pomidorami , cukinią i warzywami, ser tarty, świeża natka Penne in sauce with dried tomatoes, Zucchini and vegetables, grated cheese fresh parsley	Leniwe z masłem i bułką tartą, marchewka z jabłuszkami Dumplings with cheese, butter and breadcrumbs, carrot and apple salad
DESER AFTERNOON SNACK	Ciasto drożdżowe (wypiek własny) Homemade yeast cake	Piszinger z kremem kakaowo-daktylowym Waffles with cocoa-dates cream	Jabłka pieczone z miodem i cynamonem Apples baked with honey and cinnamon	Chlebek bananowy Banana bread	Placuszki z dynią Pumpkin pies
DESER BEZMLECZNY DAIRY-FREE SNACK	Ciasto drożdżowe (wypiek własny) Homemade yeast cake	Piszinger z kremem kakaowo-daktylowym Waffles with cocoa-dates cream	Jabłka pieczone z miodem i cynamonem Apples baked with honey and cinnamon	Chlebek bananowy Banana bread	Placuszki z dynią Pumpkin pies
DESER BEZGLUTENOWY GLUTEN-FREE SNACK	Ciasto bezglutenowe (wypiek własny) Homemade gluten-free cake	Piszinger z kremem kakaowo-daktylowym Waffles with cocoa-dates cream	Jabłka pieczone z miodem i cynamonem Apples baked with honey and cinnamon	Chlebek bananowy Banana bread	Placuszki z dynią Pumpkin pies

MENU GRUDZIĘŃ / DECEMBER 2018

	PONIEDZIAŁEK/MONDAY 17-12	WTOREK/TUESDAY 18-12	ŚRODA/WEDNESDAY 19-12	CZWARTEK/THURSDAY 20-12	PIĄTEK/FRIDAY 21-12
ZUPA <i>SOUP</i>	Ogórkowa BM/BG Cucumber soup DAIRY/GLUTEN-FREE	Pomidorowa z makaronem BM/BG Tomato soup with noodles DAIRY/GLUTEN-FREE	Kapuśniak Sauerkraut soup	Barszcz czerwony z ziemniakami BM/BG Beetroot borsch with potatoes DAIRY/GLUTEN-FREE	Krem z kukurydzy BM/BG Corn cream soup DAIRY/GLUTEN-FREE
ZUPA WEGE <i>VEGETARIAN SOUP</i>	Ogórkowa Cucumber soup	Pomidorowa wege z makaronem Vege tomato soup with noodles	Zupa z warzyw korzennych i brokuła BM/BG Root vegetables and broccoli soup DAIRY/GLUTEN-FREE	Barszcz czerwony z ziemniakami Beetroot borsch with potatoes	Szczawiowa z jajkiem Sorrel soup with egg
DANIE MIĘSNE <i>MEAT DISH</i>	Cepeliny z indyka z cebulką, kolorowe warzywa parowane Cepelinai filled with turkey meat sprinkled with onion, steamed vegetables	Pulpeciki z wołowiną w sosie pomidorowo-paprykowym, kasza pęczak, sałatka z ogórków i zielonego groszku Beef meat balls in tomato-pepper sauce, pearled barley, cucumber and green peas salad	Schab pieczony w sosie własnym, kasza bulgur, surówka wielowarzywna Baked pork in gravy, rice, vegetable salad	Spaghetti bolognese, ser tarty, świeża natka Spaghetti Bolognese with fresh parsley and grated cheese	Łosoś pieczony w korzennej glazurce, ryż biały, brokuły Salmon baked in spices, white rice broccoli
DANIE MIĘSNE BZML/BZGL <i>MEAT DISH</i> DAIRY/GLUTEN-FREE	Pierś panierowana, ziemniaki z wody, kolorowe warzywa Coated chicken breast, rice, colorful vegetables	Pulpeciki z wołowiną w sosie pomidorowo-paprykowym, kasza gryczana, sałatka z ogórków i zielonego groszku Beef meat balls in tomato-pepper sauce, pearled barley, cucumber and green peas salad	Schab pieczony w sosie własnym, ryż biały, surówka wielowarzywna Baked pork in gravy, rice, vegetable salad	Makaron po bolońsku, świeża natka Bolognese pasta, fresh parsley	Łosoś pieczony w korzennej glazurce, ryż biały, brokuły Salmon baked in spices, white rice broccoli
DANIE WEGE <i>VEGETARIAN DISH</i>	Tofu w sosie curry z warzywami, ryż biały, warzywa parowane Tofu in curry sauce with vegetables, rice, steamed vegetables	Kulki ze szpinakiem w sosie pomidorowo-paprykowym, kasza pęczak, sałatka z ogórków i zielonego groszku Balls with spinach in tomato-pepper sauce, pearled barley, cucumber and green peas salad	Spaghetti w sosie kremowo – serowym z różyczkami brokuła Spaghetti with cream-cheese sauce and broccoli	Pierogi z kapusta okraszone cebulką Dumplings with cabbage, sprinkled with onion	Falafel z ciecierzycy, ziemniaki z wody, warzywa po grecku Chickpeas falafel, roasted potatoes, Greek vegetables
DESER <i>AFTERNOON SNACK</i>	Ciasteczka owsiane z otrębami Bran-oat cookies	Muffinka z marchewką Carrot muffin	Maślany croissant Butter croissant	Ciasto ze śliwkami Plum cake	Dietetyczne ciasteczka z gorzką czekoladą (wypiek własny) Homemade dietetic cookies with dark chocolate

MENU GRUDZIEŃ / DECEMBER 2018

DESER BEZMLECZNY DAIRY-FREE SNACK	Ciasteczka owsiane z otrębami Bran-oat cookies	Muffinka z marchewką Carrot muffin	Croissant	Ciasto ze śliwkami Plum cake	Dietetyczne ciasteczka z gorzką czekoladą (wypiek własny) Homemade dietetic cookies with dark chocolate
DESER BEZGLUTENOWY GLUTEN-FREE SNACK	Ciasteczka owsiane z otrębami Bran-oat cookies	Muffinka z marchewką Carrot muffin	Maślany croissant Butter croissant	Ciasto ze śliwkami Plum cake	Dietetyczne ciasteczka z gorzką czekoladą (wypiek własny) Homemade dietetic cookies with dark chocolate