

MENU STYCZEŃ / JANUARY 2019

	PONIEDZIAŁEK/MONDAY 25-02	WTOREK/TUESDAY 26-02	ŚRODA/WEDNESDAY 27-02	CZWARTEK/THURSDAY 28-02	PIĄTEK/FRIDAY 01-03
ZUPA SOUP					Barszcz czerwony Beetroot borsch
ZUPA WEGE VEGETARIAN SOUP					Ryżanka BM/BZGL Vegetable soup with rice DAIRY/GLUTEN-FREE
DANIE MIĘSNE MEAT DISH					Filet z miruny w cieście kokosowym, puree ziemniaczane, surówka z kapusty z jabłka i marchewki Whiptail hake in cocoa batter, mashed potatoes, cabbage, carrot and apple salad
DANIE MIĘSNE BZML/BZGL MEAT DISH DAIRY/GLUTEN-FREE					Filet z miruny z pieca, ziemniaki z koperkiem z wody, surówka z kapusty z jabłkiem i marchewką Whiptail hake, potatoes with dill, cabbage, carrot and apple salad
DANIE WEGE VEGETARIAN DISH					Kluseczki leniwe z masłem klarowanym, cukrem trzcinowym, surówka z marchewki z rodzynkami Dumplings with cottage cheese and clarified batter, cane sugar, carrot salad with raisins
DESER AFTERNOON SNACK					Ciasto marchewkowe Carrot cake
DESER BEZMLECZNY DAIRY-FREE SNACK					Ciasto dietetyczne Dietetic cake
DESER BEZGLUTENOWY GLUTEN-FREE SNACK					Ciasto dietetyczne Dietetic cake

MENU STYCZEŃ / JANUARY 2019

	PONIEDZIAŁEK/MONDAY 04-03	WTOREK/TUESDAY 05-03	ŚRODA/WEDNESDAY 06-03	CZWARTEK/THURSDAY 07-03	PIĄTEK/FRIDAY 08-03
ZUPA SOUP	Krupnik z kaszą krakowską Barley soup with groats	Jarzynowa z zielonym groszkiem BM/BZGL Vegetable soup with green peas DAIRY/GLUTEN-FREE	Pomidorowa z makaronem BM/BZGL Tomato soup with noodles DAIRY/GLUTEN-FREE	Krem z marchewki BM/BZGL Carrot cream soup DAIRY/GLUTEN-FREE	Brokułowa z ciecierzycą Broccoli soup with chickpeas
ZUPA WEGE VEGETARIAN SOUP	Krem z białych warzyw BM/BZGL Barley soup with groats	Jarzynowa z zielonym groszkiem Vegetable soup with green peas	Pomidorowa z makaronem Tomato soup with noodles	Krem z marchewki Carrot cream soup	Krem z buraka BM/BZGL Beetroot cream soup DAIRY/GLUTEN-FREE
DANIE MIĘSNE MEAT DISH	Spaghetti bolognese, ser tarty, świeża natka Spaghetti Bolognese, grated cheese, fresh parsley	Pieczeń z szynki w sosie własnym, kasza gryczana, buraczki tarte z jabłkiem Roasted ham in gravy, buckwheat, grated beetroots with apples	Nuggetsy drobiowe, puree ziemniaczane, coleslaw Chicken nuggets, mashed potatoes, coleslaw salad	Sos gulaszowy z wołowiną z kopytkami, surówka wielowarzywna z nasionami chia Goulash sauce with beef and dumplings, vegetable salad with chia seeds	Kotleciki z dorsza z jarmużem, ryż, baby carrots parowana Cod patties with kale, rice, steamed small carrots
DANIE MIĘSNE BZML/BZGL MEAT DISH DAIRY/GLUTEN-FREE	Dietetyczne spaghetti bolognese Dietetic spaghetti Bolognese	Pieczeń z szynki w sosie własnym, kasza gryczana, buraczki tarte Roasted ham in gravy, buckwheat, grated beetroots	Nuggetsy drobiowe, ziemniaki, coleslaw Chicken nuggets, potatoes, coleslaw salad	Sos gulaszowy z wołowiną z kluskami śląskimi surówka wielowarzywna z nasionami chia Goulash sauce with beef and Silesian dumplings, vegetable salad with chia seeds	Kotleciki z dorsza z jarmużem, ryż, baby carrots Cod patties with kale, rice, small carrots
DANIE WEGE VEGETARIAN DISH	Spaghetti napoli, ser tarty, świeża natka, różyczki brokołu Napoli Spaghetti, grated cheese, fresh parsley, broccoli	Kotleciki z kaszy gryczanej i warzyw, pieczarek, puree ziemniaczane Buckwheat and vegetable patties, mushrooms, mashed potatoes	Makaron fusilli, biały serek z wanilią, mus truskawkowy Fusilli pasta, cottage cheese with vanilla, strawberry mousse	Sos warzywno-serowy z kopytkami, surówka wielowarzywna z nasionami chia Cheese and vegetable sauce with dumplings, vegetable salad with chia seeds	Placuszki ziemniaczane z warzywnym ratatouille Potato patties with vegetable ratatouille
DESER AFTERNOON SNACK	Mini rogalik maślany Mini butter croissant	Ciasto czekoladowe Chocolate cake	Drożdżówka Bun	Chałka z powidłami niskosłodzonymi Challah with low-sugar jam	Racuszki Apple pies
DESER BEZMLECZNY DAIRY-FREE SNACK	Owoc/Sezamki Fruit/sesames	Ciasto dietetyczne Dietetic cake	Owoce Fruit	Ciasto dietetyczne Dietetic cake	Paluszki dietetyczne Dietetic sticks
DESER BEZGLUTENOWY GLUTEN-FREE SNACK	Owoc/Sezamki Fruit/sesames	Ciasto dietetyczne Dietetic cake	Owoce Fruit	Ciasto dietetyczne Dietetic cake	Paluszki dietetyczne Dietetic sticks

MENU STYCZEŃ / JANUARY 2019

	PONIEDZIAŁEK/MONDAY 11-03	WTOREK/TUESDAY 12-03	ŚRODA/WEDNESDAY 13-03	CZWARTEK/THURSDAY 14-03	PIĄTEK/FRIDAY 15-03
ZUPA SOUP	Krem z dyni/ Ogórkowa z koprem BM/BZGL Pumpkin cream soup/ Cucumber soup with dill DAIRY/GLUTEN-FREE	Kalafiorowa z fasolką szparagową BM/BZGL Cauliflower soup with beans DAIRY/GLUTEN-FREE	Rosół z makaronem domowym, natką, marchewką BM/BZGL Broth with homemade noodles, parsley, carrot DAIRY/GLUTEN-FREE	Żurek na zakwasie razowym z kiełbaską Sour soup made of whole meal sourdough with sausage	Krupnik z natką pietruszki i jarmużem Barley soup with parsley and kale
ZUPA WEGE VEGETARIAN SOUP	Krem z dyni Pumpkin cream soup	Kalafiorowa z fasolką szparagową Cauliflower soup with beans	Bulion warzywny z makaronem Vegetable broth with noodles	Minestrone BM/BZGL Minestrone soup DAIRY/GLUTEN-FREE	Kapuśniaczek ze słodkiej kapusty z pomidorami BM/BZGL Sweet cabbage soup with tomatoes DAIRY/GLUTEN-FREE
DANIE MIĘSNE MEAT DISH	Pierogi z indykiem okraszone cebulką, surówka wielowarzywna Dumplings with turkey sprinkled with onion, vegetable salad	Klopsiki wieprzowo-wołowe w sosie pomidorowym, kasza pęczak, różyczki brokułu Pork-beef balls in tomato sauce, pearled barley, broccoli	De volaile z serem i masłem ziołowym, puree ziemniaczane, mizeria z sałatą masłową, ogórkiem i jogurtem ziołowym De volatile with cheese and herb butter, mashed potatoes, cucumber salad with lettuce and herb yoghurt	Makaron w sosie bolognese z warzywami i serem tartym Pasta with Bolognese sauce, vegetables and grated cheese	Kotleciki z dorsza ze szczypiorem, ziemniaki z wody, fasolka szparagowa z masłem Cod patties with chives, potatoes, green beans with butter
DANIE MIĘSNE BZML/BZGL MEAT DISH DAIRY/GLUTEN-FREE	Potrąwka z kurczaka z warzywami i ryżem jaśminowym Chicken dish with vegetables and jasmine rice	Klopsiki w sosie pomidorowym, makaron, różyczki brokułowi Pork-beef balls in tomato sauce, pasta, broccoli	Grillowany filet z piersi kurczaka, ziemniaki z wody, sałata z oliwą z oliwek Grilled chicken breast, potatoes, lettuce with olive oil	Pulpety drobiowe w bulionie z warzywami, Kasza gryczana Poultry meat balls in vegetable broth, buckwheat	Dorsz z pieca z salsą limonkowo- ziołową, ziemniaki z wody, fasolka szparagowa Baked cod with lime-herb salsa, potatoes, green beans
DANIE WEGE VEGETARIAN DISH	Pierogi ruskie okraszone cebulką, surówka wielowarzywna Dumplings stuffed with potatoes and sprinkled with onion, vegetable salad	Lasagna ze szpinakiem, lazurem i warzywami, sos z pieczonych pomidorów Lasagna with spinach and vegetables, sauce made of baked tomatoes	Kotleciki z czerwonej fasoli i kaszy jaglanej, sos paprykowo-pomidorowy, puree ziemniaczane, sałata masłowa z jogurtem ziołowym Red beans and millet patties, pepper and tomato sauce, mashed potatoes, lettuce with herb yoghurt	Makaron z cukinią, różyczkami brokułu i suszonymi pomidorami Pasta with Zucchini, broccoli and dried tomatoes	Knedle ze śliwką okraszone bułeczką i masłem klarowanym Dumplings with plums sprinkled with breadcrumbs and clarified butter
DESER AFTERNOON SNACK	Ciasto drożdżowe Yeast cake	Racuszki z jabłkiem Apple pies	Ciasteczka owsiane Oat cookies	Sernik Cheese cake	Drożdżówka Bun
DESER BEZMLECZNY DAIRY-FREE SNACK	Owoc/Sezamki Fruit/sesames	Placuszki dietetyczne Dietetic pies	Ciasteczka dietetyczne Dietetic cookies	Owoce Fruit	Ciasto dietetyczne Dietetic cake
DESER BEZGLUTENOWY GLUTEN-FREE SNACK	Owoc/Sezamki Fruit/sesames	Placuszki dietetyczne Dietetic pies	Ciasteczka dietetyczne Dietetic cookies	Owoce Fruit	Ciasto dietetyczne Dietetic cake

MENU STYCZEŃ / JANUARY 2019

	PONIEDZIAŁEK 18-03	WTOREK 19-03	ŚRODA 20-03	CZWARTEK 21-03	PIĄTEK 22-03
ZUPA SOUP	Krupniczek z kaszą orkiszową i jarzynami Spelt millet soup with vegetables	Ogórkowa Cucumber soup	Pomidorowa z makaronem BM/BZGL Tomato soup with noodles DAIRY/GLUTEN-FREE	Jarzynowa BM/BZGL Vegetable soup DAIRY/GLUTEN-FREE	Krem pomidorowy z bazylią/Zupa z warzyw korzennych z gałką muszkatałową BM/BZGL Tomato cream soup with basil / Root vegetable soup with nutmeg DAIRY/GLUTEN-FREE
ZUPA WEGE VEGETARIAN SOUP	Ryżanka BM/BZGL Vegetable soup with rice DAIRY/GLUTEN-FREE	Węgierska z pomidorami BM/BZGL Hungarian soup with tomatoes DAIRY/GLUTEN-FREE	Kapuśniak Sauerkraut soup	Krem z batatów i marchwi z pestkami dyni Sweet potato and carrot cream soup with pumpkin seeds	Krem pomidorowy z bazylią Tomato cream soup with basil
DANIE MIĘSNE MEAT DISH	Cepeliny z mięsem z indyka z cebulką, coleslaw z czerwonej kapusty Cepelinai filled with turkey meat sprinkled with onion, red cabbage coleslaw salad	Filet z piersi kurczaka pieczony w sosie pomarańczowo – imbirowym, ryż z kurkumą i groszkiem zielonym, kolorowa sałatka wiosenna Chicken breast baked in orange-ginger sauce, rice with curcuma and green peas, spring salad	Kotlet mielony, ziemniaki z koprem, buraczki na ciepło Minced meat chop, potatoes with dill, cooked beetroots	Penne z grillowanym indykiem, pieczonymi warzywami w sosie paprykowo – pomidorowym Penne with grilled turkey and baked vegetables in tomato-pepper sauce	Filet z morszczuka w złocistej panierce, puree, tarkowa karotka z mandarynką i jabłkiem Hake, mashed potatoes, grated carrot with tangerines and apple
DANIE MIĘSNE BZML/BZGL MEAT DISH DAIRY/GLUTEN-FREE	Cepeliny z mięsem z indyka z cebulką, coleslaw z czerwonej kapusty Cepelinai filled with turkey meat sprinkled with onion, red cabbage coleslaw salad	Pierś z kurczaka grillowana, ryż parabolia z kurkumą i groszkiem zielonym, kolorowa sałatka wiosenna Grilled chicken breast, parboiled rice with curcuma and green peas, spring salad	Risotto z kurczakiem i warzywami, świeża natka Risotto with chicken and vegetables, fresh parsley	Penne z grillowanym indykiem, pieczonymi warzywami w sosie paprykowo – pomidorowym Penne with grilled turkey and baked vegetables in tomato-pepper sauce	Morszczuk z pieca, ziemniaki, tarkowa karotka z mandarynką i jabłkiem Baked hake, potatoes, grated carrot with tangerines and apple
DANIE WEGE VEGETARIAN DISH	Tofu z warzywami orientalnymi, ryż basmati, sałatka z kapusty pekińskiej z sezamem Tofu with oriental vegetables, basmati rice, Chinese cabbage salad with sesame	Gołąbki z kaszy jęczmiennej z warzywami w sosie pomidorowym Stuffed cabbage rolls with pearl barley in tomato sauce	Serowy kotlet zapiekany z pomidorem malinowym i oregano, ziemniaki z koprem, sałatka z buraczków, papryki, olejem lnianym Cheese patties baked with tomatoes and oregano, potatoes with dill, beetroot, pepper and linseed oil salad	Penne z grillowanymi warzywami w sosie pomidorowo-paprykowym Penne with grilled vegetables in tomato-pepper sauce	Naleśniki z białym serem, jogurt z nutką wanilii, tarkowa karotka z mandarynką i jabłkiem Pancakes with cottage cheese yoghurt with vanilla, grated carrot with tangerines and apple
DESER AFTERNOON SNACK	Buteczka maślana Butter bun	Jabłka pod chrupiącą kruszonką Apples with crumbly topping	Kokosanki Cocoa cookies	Ciasto marchewkowe Carrot cake	Jabłecznik Apple pie
DESER BEZMLECZNY DAIRY-FREE SNACK	Owoce Fruit	Pieczone jabłuszko z bakaliami Baked apples with dried fruit	Kokosanki Cocoa cookies	Ciasto dietetyczne Dietetic cake	Ciasto dietetyczne z jabłkami Dietetic cake with apples
DESER BEZGLUTENOWY GLUTEN-FREE SNACK	Owoce Fruit	Pieczone jabłuszko z bakaliami Baked apples with dried fruit	Kokosanki Cocoa cookies	Ciasto dietetyczne Dietetic cake	Ciasto dietetyczne z jabłkami Dietetic cake with apples

MENU STYCZEŃ / JANUARY 2019

	PONIEDZIAŁEK/MONDAY 25-03	WTOREK/TUESDAY 26-03	ŚRODA/WEDNESDAY 27-03	CZWARTEK/THURSDAY 28-03	PIĄTEK/FRIDAY 29-03
ZUPA SOUP	Buraczkowa/ Zupa grysikowa BM/BZGL Beetroot soup/buckwheat soup DAIRY/GLUTEN-FREE	Pomidorowa z ryżem BM/BZGL Tomato soup with rice DAIRY/GLUTEN-FREE	Krem z białych warzyw/Kapuśniak BM/BZGL White vegetables cream soup / sauerkraut soup DAIRY/GLUTEN-FREE	Rosół z makaronem BM/BZGL Broth with noodles DAIRY/GLUTEN-FREE	Brokułowa Broccoli soup
ZUPA WEGE VEGETARIAN SOUP	Buraczkowa Beetroot soup	Pomidorowa z ryżem Tomato soup with rice	Krem z białych warzyw White vegetables cream soup	Bulion warzywny z makaronem Vegetable broth with noodles	Minestrone BM/BZGL Minestrone soup DAIRY/GLUTEN-FREE
DANIE MIĘSNE MEAT DISH	Gulasz wieprzowy z warzywami, kasza bulgur, sałatka z ogórków i kukurydzą Pork stew with vegetables, bulgur, cucumber and corn salad	Pieczony kurczak, ryż biały, karotka z masłem Baked chicken, white rice, carrot with butter	Kuleczki z indyka w cieście kokosowym, puree ziemniaczane, salsa pomidorowa, coleslaw Turkey meat balls in coconut batter, mashed potatoes, tomato salsa, coleslaw salad	Wieprzowe polędwiczki w delikatnym sosie serowym, kasza pęczak, buraczki na ciepło Pork tenderloin in delicate cheese sauce, pearl barley, cooked beetroots	Filet z miruny w porach, puree ziemniaczane, surówka z ogórka kiszzonego Whiptail hake in leeks, mashed potatoes, pickled cucumber salad
DANIE MIĘSNE BZML/BZGL MEAT DISH DAIRY/GLUTEN-FREE	Antrykot drobiowy z pieca, ziemniaki, baby carrots Poultry chop baked in the oven, potatoes, small carrots	Gulasz wieprzowy z warzywami, kasza gryczana, sałatka z buraczków i papryki Pork stew with vegetables, buckwheat, beetroot and pepper salad	Dietetyczne kuleczki drobiowe, ryż biały, salsa pomidorowa, surówka wielowarzywna z kukurydzą Dietetic chicken balls, white rice, tomato salsa, vegetable salad with corn	Eskalopki z polędwiczek w delikatnym sosie, ziemniaki z wody, buraczki na ciepło Tenderloin patties in delicate sauce, potatoes, cooked beetroots	Kotleciki z miruny ze szczypiorkiem, ziemniaki, surówka z ogórka kiszzonego Whiptail hake patties with chives, potatoes, pickled cucumber salad
DANIE WEGE VEGETARIAN DISH	Ragout warzywny z kaszą bulgur, sałatka z ogórków i kukurydzą Vegetable ragout, bulgur, cucumber and corn salad	Cukinia faszerowana warzywami, zapiekana z serem cheddar, pieczone ziemniaki, pomidorowa salsa Zucchini stuffed with vegetables, baked with cheddar cheese, baked potatoes tomato salsa	Pierogi z serem i sosem truskawkowym Dumplings with cottage cheese and strawberry sauce	Kotleciki z soczewicy i warzyw, dip jogurtowy, kasza pęczak, Lentil and vegetable patties, yoghurt dip,	Racuszki z jabłkiem, jogurt jagodowy, surówka z tarkowanej marchewki i jabłek Apple pies, blueberry yoghurt, carrot and apple salad
DESER AFTERNOON SNACK	Drożdżówka z serem Bun with cottage cheese	Naleśniki z jabłuszkiem Pancakes with an apple	Pieczone jabłuszko z miodem i cynamonem Baked apple with honey and cinnamon	Owoc + ciasteczko Fruit + cookie	Mus owocowy Fruit mousse
DESER BEZMLECZNY DAIRY-FREE SNACK	Owoc/sezamki Fruit/sesames	Dietetyczne naleśniki z jabłuszkiem Dietetic pancakes with an apple	Pieczone jabłuszko z miodem i cynamonem Baked apple with honey and cinnamon	Owoc + ciasteczko dietetyczne Fruit + dietetic cookie	Mus owocowy Fruit mousse
DESER BEZGLUTENOWY GLUTEN-FREE SNACK	Owoc/sezamki Fruit/sesames	Dietetyczne naleśniki z jabłuszkiem Dietetic pancakes with an apple	Pieczone jabłuszko z miodem i cynamonem Baked apple with honey and cinnamon	Owoc + ciasteczko dietetyczne Fruit + dietetic cookie	Mus owocowy Fruit mousse