

MENU OCTOBER 2018

	PONIEDZIAŁEK/MONDAY 01-10	WTOREK/TUESDAY 02-10	ŚRODA/WEDNESDAY 03-10	CZWARTEK/THURSDAY 04-10	PIĄTEK/FRIDAY 05-10
ZUPA <i>SOUP</i>	Krupnik z kaszą krakowską i jarzynami <i>Barley soup with groats and vegetables</i>	Rosół z domowym makaronem i karotką BM/BZGL <i>Broth with homemade pasta and carrots</i> DAIRY/GLUTEN-FREE	Krem z marchewki z imbirem <i>Carrot cream soup with ginger</i>	Pomidorowa z warzywami BM/BZGL <i>Tomato soup with vegetables</i> DAIRY/GLUTEN-FREE	Jarzynowa BM/BZGL <i>Vegetable soup</i> DAIRY/GLUTEN-FREE
ZUPA WEGE <i>VEGETARIAN SOUP</i>	Zupa z czerwonej fasoli <i>Red bean soup</i> DAIRY/GLUTEN-FREE	Ogórkowa <i>Cucumber soup</i>	Buraczkowa BM/BZGL <i>Beetroot soup</i> DAIRY/GLUTEN-FREE	Pomidorowa z warzywami <i>Tomato soup with vegetables</i>	Jarzynowa <i>Vegetable soup</i>
DANIE MIĘSNE <i>MEAT DISH</i>	Spaghetti bolognese ze świeżą bazylią, ser tarty <i>Spaghetti Bolognese with fresh basil, cheese tarts</i>	Pierś z indyka pieczona w pomarańczach, ziemniaki puree, coleslaw <i>Turkey breast baked in oranges, potatoes, coleslaw salad</i>	Schabowy z pieca, ziemniaki z wody, baby carrot <i>Pork chop baked in the oven, potatoes, baby carrot</i>	Pierogi z mięsem drobiowym okraszone cebulką, surówka warzywna z kukurydzą <i>Dumplings with poultry meat sprinkled with onion, vegetable salad with corn</i>	Miruna w cieście, ryż w sosie curry z warzywami duszonymi <i>Whiptail hake in batter, rice in curry sauce with stewed vegetables</i>
DANIE MIĘSNE BZML/BZGL <i>MEAT DISH</i> DAIRY/GLUTEN-FREE	Spaghetti bolognese ze świeżą bazylią <i>Spaghetti Bolognese with fresh basil</i>	Pierś z indyka pieczona w pomarańczach, ziemniaki z wody, coleslaw <i>Turkey breast baked in oranges, potatoes, coleslaw salad</i>	Schab sauté, ziemniaki z wody, baby carrot <i>Sauté pork chops, potatoes, baby carrot</i>	Cepeliny z mięsem drobiowym okraszone cebulką, surówka warzywna z kukurydzą <i>Cepelinai with poultry meat sprinkled with onion, vegetable salad with corn</i>	Kotleciki rybno-jaglana ze szczypiorkiem, ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty kiszonej <i>Fish-buckwheat chops with chives, potatoes with dill, sauerkraut salad</i>
DANIE WEGE <i>VEGETARIAN DISH</i>	Spaghetti z sosem neapolitańskim ze świeżą bazylią, ser tarty <i>Spaghetti with Neapolitan sauce, grated cheese, basil</i>	Ragout warzywne, kasza jaglana <i>Vegetable ragout, millet</i>	Pierogi ze szpinakiem, dip jogurtowy <i>Dumplings with spinach, yogurt dip</i>	Kotleciki brokułowe, ryż biały w sosie curry z warzywami <i>Broccoli chops, rice in curry sauce with vegetables</i>	Naleśniki z białym serem i jogurtem naturalnym <i>Pancakes stuffed with cottage cheese and yoghurt</i>
DESER <i>AFTERNOON SNACK</i>	Owoc <i>Fruit</i>	Brownie fasolowe <i>Bean brownie</i>	Ciasto drożdżowe <i>Yeast cake</i>	Ciasteczka kokosowo-owsiane <i>Coco-oat cookies</i>	Sałatka z suszonymi owocami <i>Salad with dried fruit</i>
DESER BEZMLECZNY <i>DAIRY-FREE SNACK</i>	Owoc <i>Fruit</i>	Brownie fasolowe <i>Bean brownie</i>	Ciasto bezmleczne <i>Dairy-free cake</i>	Ciasteczka owsiane z otrębami <i>Oatmeal cookies with bran</i>	Sałatka z suszonymi owocami <i>Salad with dried fruit</i>
DESER BEZGLUTENOWY <i>GLUTEN-FREE SNACK</i>	Owoc <i>Fruit</i>	Brownie fasolowe <i>Bean brownie</i>	Ciasto bezglutenowe <i>Gluten-free cake</i>	Batonik bezglutenowy <i>Gluten-free bar</i>	Sałatka z suszonymi owocami <i>Salad with dried fruit</i>

MENU OCTOBER 2018

	PONIEDZIAŁEK/MONDAY 08-10	WTOREK/TUESDAY 09-10	ŚRODA/WEDNESDAY 10-10	CZWARTEK/THURSDAY 11-10	PIĄTEK/FRIDAY 12-10
ZUPA <i>SOUP</i>	Kalafiorowa z fasolką szparagową BM/BZGL Cauliflower soup with green beans DAIRY/GLUTEN-FREE	Pomidorowa z ryżem BM/BZGL Tomato soup with rice DAIRY/GLUTEN-FREE	Krem kukurydziany BM/BZGL Corn cream soup DAIRY/GLUTEN-FREE	Krem z buraka BM/BZGL Beetroot cream soup DAIRY/GLUTEN-FREE	Rosół z makaronem BM/BZGL Broth with noodles DAIRY/GLUTEN-FREE
ZUPA WEGE <i>VEGETARIAN SOUP</i>	Kalafiorowa z fasolką szparagową Cauliflower soup with green beans	Pomidorowa z ryżem Tomato soup with rice	Krem kukurydziany Corn cream soup	Szczawiowa z jajkiem Sorrel soup with egg	Jarzynowa z czerwoną fasolą Vegetable soup with red beans
DANIE MIĘSNE <i>MEAT DISH</i>	Kopytka w sosie drobiowym z warzywami, sałatka z ogórków kwaszonych i kapusty pekińskiej Dumplings in poultry sauce with vegetables, pickled cucumbers and Chinese cabbage salad	Filet drobiowy panierowany z sezamem, ziemniaki z wody, karotka z pomarańczą i jabłkiem Poultry fillet in sesame coating, potatoes, carrots with apple and orange	Kulki wołowe w sosie pomidorowo-paprykowym, kasza jaglana, surówka wielowarzywna Beef balls in tomato-pepper sauce, millet, mixed vegetable salad	Pałeczki pieczone, ryż biały, bukiet warzyw z masłem klarowanym Baked chicken drumsticks, white rice, mixed vegetables with clarified butter	Kotleciki z dorsza z siekanym szczypiorem, ziemniaki puree, surówka z jabłkiem i marchewką Cod chops with chopped chives, mashed potatoes, apple and carrot salad
DANIE MIĘSNE BZML/BZGL <i>MEAT DISH</i> DAIRY/GLUTEN-FREE	Kluski śląskie w sosie gulaszowym, sałatka z ogórków kwaszonych i kapusty pekińskiej Silesian dumplings in goulash sauce, pickled cucumbers and Chinese cabbage salad	Pierś drobiowa z grilla, ziemniaki, karotka z pomarańczą i jabłkiem Grilled chicken breast, potatoes, carrots with orange and apple	Kulki wołowe w sosie pomidorowo-paprykowym, kasza jaglana, surówka wielowarzywna Beef balls in tomato-pepper sauce, millet, mixed vegetable salad	Pałeczki pieczone, ryż biały, bukiet warzyw Baked chicken drumsticks, white rice, mixed vegetables	Miruna z pieca, ziemniaki z wody, surówka z jabłuszkiem i marchewką Whiptail hake baked in the oven, potatoes, apple and carrots salad
DANIE WEGE <i>VEGETARIAN DISH</i>	Kopytka w delikatnym sosie grzybowym ze świeżą natką, sałatka z ogórków kwaszonych i kapusty pekińskiej Dumplings in a delicate mushroom sauce with fresh parsley, pickled cucumbers and Chinese cabbage salad	Kotleciki warzywno- jajeczne, ziemniaki z wody, mix sałat z warzywami Egg and vegetable chops, potatoes, mixed greens with vegetables	Tofu w sosie curry z warzywami, kasza jaglana Tofu in curry sauce with vegetables, millet	Burger z soczewicy z suszonymi pomidorami i ryżem, sałata masłowa z jogurtem Lentil burger with rice and dried tomatoes, lettuce with yogurt	Kluseczki leniwe z cukrem trzcinowym, surówka z marchewki, jabłka, nektarynek Dumplings made of potatoes flour, eggs and cottage cheese with cane sugar, carrot, apple and nectarine salad
DESER <i>AFTERNOON SNACK</i>	Ciasto drożdżowe Yeast cake	Owoc Fruit	Muffinka pełnoziarnista Wholemeal muffin	Chlebek bananowy Banana bread	Galaretka ze świeżymi owocami Jelly with fresh fruit
DESER BEZMLECZNY <i>DAIRY-FREE SNACK</i>	Ciasto bezmleczne Dairy-free bar	Owoc Fruit	Muffinka bezmleczna Dairy-free muffin	Batonik bezmleczny Dairy-free bar	Galaretka ze świeżymi owocami Jelly with fresh fruit
DESER BEZGLUTENOWY <i>GLUTEN-FREE SNACK</i>	Ciasto bezglutenowe Gluten-free bar	Owoc Fruit	Muffinka bezglutenowa Gluten-free muffin	Batonik bezglutenowy Gluten-free bar	Galaretka ze świeżymi owocami Jelly with fresh fruit

MENU OCTOBER 2018

	PONIEDZIAŁEK/MONDAY 15-10	WTOREK/TUESDAY 16-10	ŚRODA/WEDNESDAY 17-10	CZWARTEK/THURSDAY 18-10	PIĄTEK/FRIDAY 19-10
ZUPA SOUP	Krupnik jaglany Barley soup with buckwheat	Krem dyniowo-marchewkowy Pumpkin-carrot cream soup	Pomidorowa z makaronem Tomato soup with homemade pasta	Żurek (na zakwasie razowym) z kiełbaską Sour soup (made of whole meal sourdough) with white sausage	Zupa jesienna z warzywami korzeniowymi BM/BZGL Fall soup with root vegetables DAIRY/GLUTEN-FREE
ZUPA WEGE VEGETARIAN SOUP	Jarzynowa z brukselką BM/BZGL Vegetable soup with Brussels sprout DAIRY/GLUTEN-FREE	Barszcz ukraiński BM/BZGL Ukrainian borsch DAIRY/GLUTEN-FREE	Ryżanka BM/BZGL Rice soup DAIRY/GLUTEN-FREE	Krem z kukurydzy z kurkumą BM/BZGL Cream of corn with turmeric DAIRY/GLUTEN-FREE	Zupa jesienna z warzywami korzeniowymi Fall soup with root vegetables
DANIE MIĘSNE MEAT DISH	Cepeliny z mięsem wieprzowym i cebulką, buraczki tarte z jabłkiem Cepelinai with pork meat sprinkled with onion, beetroot and apple salad	Schabowy po parysku, ziemniaki z wody, kapustka gotowana Chop in batter, potatoes, cooked cabbage	Pieczeń w sosie borowikowym, kasza jęczmienna, sałatka z ogórkiem kwaszonym i papryką Roast in mushroom sauce, barley, pickled cucumber and pepper salad	Spaghetti z indykiem, cukinią i warzywami, tartym serem i natką pietruszki Spaghetti with turkey, zucchini and vegetables, grated cheese and parsley	Paluszki rybne z fileta z morszczuka, ziemniaki puree, marchewka z groszkiem Hake fillet fish fingers, mashed potatoes, carrot with peas
DANIE MIĘSNE BZML/BZGL MEAT DISH DAIRY/GLUTEN-FREE	Cepeliny z mięsem wieprzowym i cebulką, buraczki tarte z jabłkiem Cepelinai with pork meat sprinkled with onion, beetroot and apple salad	Schab sauté, ziemniaki z wody, kapustka gotowana Sauté pork chops, potatoes, cooked cabbage	Pieczeń w sosie borowikowym, kasza jęczmienna, sałatka z ogórkiem kwaszonym i papryką Roast in mushroom sauce, barley, pickled cucumber and pepper salad	Spaghetti z indykiem, cukinią i warzywami, tartym serem i natką pietruszki Spaghetti with turkey, zucchini and vegetables, grated cheese and parsley	Morszczuk na pomidorach, ziemniaki, marchewka z groszkiem Hake in tomatoes, potatoes, carrot with peas
DANIE WEGE VEGETARIAN DISH	Risotto z warzywami, parmezan tarty, świeża natka Risotto with vegetables, grated parmesan cheese, fresh parsley	Kotleciki z ciecierzycy, kasza bulgur, kapustka gotowana Chickpeas chops, bulgur, cooked cabbage	Naleśniki ze szpinakiem i mozzarellą, surówka Pancakes with spinach and mozzarella, salad	Spaghetti z warzywami w sosie, tarty ser, świeża natka Spaghetti with vegetables in sauce, grated cheese, fresh parsley	Pierogi z białym serkiem, polewa jogurtowa Dumplings filled with cottage cheese, yoghurt sauce
DESER AFTERNOON SNACK	Owoc Fruit	Ciasto ze śliwkami Cake with plums	Jogurt z owocami Yoghurt with fruit	Muffinki czekoladowe Chocolate muffin	Kisiel z jabłkiem Apple jelly
DESER BEZMLECZNY DAIRY-FREE SNACK	Owoc Fruit	Ciasto bezmleczne Dairy-free bar	Owoc Fruit	Muffinka bezmleczna Dairy-free muffin	Kisiel z jabłkiem Apple jelly
DESER BEZGLUTENOWY GLUTEN-FREE SNACK	Owoc Fruit	Ciasto bezglutenowe Gluten-free bar	Jogurt z owocami Yoghurt with fruit	Muffinka bezglutenowa Gluten-free muffin	Kisiel z jabłkiem Apple jelly

MENU OCTOBER 2018

	PONIEDZIAŁEK/MONDAY 22-10	WTOREK/TUESDAY 23-10	ŚRODA/WEDNESDAY 24-10	CZWARTEK/THURSDAY 25-10	PIĄTEK/FRIDAY 26-10
ZUPA SOUP	Ogórkowa Cucumber soup	Krem z dyni i imbiru BM/BZGL Cream soup of pumpkin and ginger DAIRY/GLUTEN-FREE	Brokułowa z czerwoną soczewicą Broccoli with red lentils	Rosół z makaronem Broth with noodles	Barszcz ukraiński BM/BZGL Ukrainian borsch DAIRY/GLUTEN-FREE
ZUPA WEGE VEGETARIAN SOUP	Minestrone BM/BZGL Minestrone soup DAIRY/GLUTEN-FREE	Krem z dyni i imbiru Cream soup of pumpkin and ginger	Ryżanka BM/BZGL Rice soup DAIRY/GLUTEN-FREE	Krem z młodego zielonego groszku BM/BZGL Green peas cream soup DAIRY/GLUTEN-FREE	Szczawiowa z jajkiem Sorrel soup with egg
DANIE MIĘSNE MEAT DISH	Pieczone pałeczki z kurczaka, ziemniaki z wody, karotka gotowana Baked chicken sticks, boiled potatoes, cooked carrot	Kotlety mielone cielęcą-wieprzowe z pieca, kasza pęczak, buraczk Veal-pork minced meat chops baked in the oven, pearled barley, beetroots	De volaille z masłem ziołowym, ziemniaki puree, mizeria De volaille with herb butter, mashed potatoes, cucumber salad	Gulasz z indyka z cukinią i warzywami, ryż biały Turkey stew with zucchini and steamed vegetables, white rice	Kotlet z dorsza i kaszy jaglanej, ryż z kolorowymi warzywami Cod and millet chop, rice with colorful vegetables
DANIE MIĘSNE BZML/BZGL MEAT DISH DAIRY/GLUTEN-FREE	Pieczone pałeczki z kurczaka, ziemniaki z wody, karotka gotowana Baked chicken sticks, boiled potatoes, cooked carrot	Kotlety mielone cielęcą-wieprzowe z pieca, kasza, buraczk Veal-pork minced meat chops baked in the oven, pearled barley, beetroots	Grillowana pierś drobiowa, ziemniaki z wody, ogórki z oliwą Grilled chicken breast, boiled potatoes, cucumbers with olive oil	Gulasz z indyka z cukinią i warzywami, ryż biały Turkey stew with zucchini and steamed vegetables, white rice	Kotlet z dorsza i kaszy jaglanej, ryż z kolorowymi warzywami Cod and millet chop, rice with colorful vegetables
DANIE WEGE VEGETARIAN DISH	Gulasz z ciecierzycy z warzywami, w sosie pomidorowym, ryż biały, świeża natka Chickpea stew with vegetables, tomato sauce, white rice, fresh parsley	Pierogi z białym serkiem i sosem truskawkowym Dumplings filled with cottage cheese and strawberry sauce	Falafel z czerwonej fasoli i brokuła, kasza bulgur, fasolka szparagowa Falafel with red beans and broccoli, bulgur, green beans	Leczo wegetariańskie z ryżem Vegetarian letcho with rice	Kluseczki leniwe z cukrem trzcinowym i polewą jogurtową Dumplings made of potatoes flour, eggs and cottage cheese with cane sugar and yogurt sauce
DESER AFTERNOON SNACK	Owoc Fruit	Brownie fasolowe Bean brownie	Ciasto z jabłkami Apple cake	Ciasteczka owsiane z kokosem Coco-oat cookies	Sezamki Sesame seeds
DESER BEZMLECZNY DAIRY-FREE SNACK	Owoc Fruit	Brownie fasolowe Bean brownie	Ciasto z jabłkami Apple cake	Ciasteczka owsiane z kokosem Coco-oat cookies	Sezamki Sesame seeds
DESER BEZGLUTENOWY GLUTEN-FREE SNACK	Owoc Fruit	Brownie fasolowe Bean brownie	Ciasto z jabłkami Apple cake	Ciasteczka owsiane z kokosem Coco-oat cookies	Sezamki Sesame seeds

MENU OCTOBER 2018

	PONIEDZIAŁEK/MONDAY 29-10	WTOREK/TUESDAY 30-10	ŚRODA/WEDNESDAY 31-10	CZWARTEK/THURSDAY 01-11	PIĄTEK/FRIDAY 02-11
ZUPA <i>SOUP</i>	Krupnik Barley soup	Barszcz ukraiński Ukrainian borsch	Pomidorowa z makaronem BM/BZGL Tomato soup with pasta DAIRY/GLUTEN-FREE		
ZUPA WEGE <i>VEGETARIAN SOUP</i>	Jarzynowa z brokułami BM/BZGL Vegetable soup with broccoli DAIRY/GLUTEN-FREE	Ogórkowa BM/BZGL Cucumber soup DAIRY/GLUTEN-FREE	Krem z marchewki z imbirem Carrot cream soup with ginger		
DANIE MIĘSNE <i>MEAT DISH</i>	Makaron fusilli, kurczak po bolońsku, świeża natka, surówka Fusilli pasta, Bolognese chicken, fresh parsley, salad	Bitki ze schabu w sosie własnym, kasza pęczak, sałatka z buraczków z cebulką Loin cutlets in gravy, pearly barley, beetroot and onion salad	Mielony z indyka, ziemniaki puree, karotka gotowana z masłem klarowanym Turkey minced meat, mashed potatoes, cooked carrot with clarified butter		
DANIE MIĘSNE BZML/BZGL <i>MEAT DISH DAIRY/GLUTEN-FREE</i>	Kurczak po bolońsku, ryż biały, świeża natka, surówka Bolognese chicken, fresh parsley, salad	Bitki ze schabu w sosie własnym, kasza gryczana, sałatka z buraczków z cebulką Loin cutlets in gravy, buckwheat, beetroot and onion salad	Mielony z indyka, ziemniaki puree, karotka gotowana z masłem klarowanym Turkey minced meat, mashed potatoes, cooked carrot with clarified butter		
DANIE WEGE <i>VEGETARIAN DISH</i>	Makaron fusilli z sosem neapolitańskim, świeżą bazylią, ser tarty Fusilli pasta with Neapolitan sauce, fresh basil, grated cheese	Ragout warzywne, kasza jagłana Vegetable ragout, millet	Kotleciki warzywno-jajeczne, ziemniaki puree, karotka gotowana z masłem klarowanym Egg and vegetable chops, mashed potatoes, cooked carrot with clarified butter		
DESER <i>AFTERNOON SNACK</i>	Owoc Fruit	Brownie fasolowe Bean brownie	Ciasto z jabłkiem Apple cake		
DESER BEZMLECZNY <i>DAIRY-FREE SNACK</i>	Owoc Fruit	Brownie fasolowe Bean brownie	Owoc Fruit		
DESER BEZGLUTENOWY <i>GLUTEN-FREE SNACK</i>	Owoc Fruit	Brownie fasolowe Bean brownie	Owoc Fruit		