

MENU STYCZEŃ / JANUARY 2019

	PONIEDZIAŁEK/MONDAY 07-01	WTOREK/TUESDAY 08-01	ŚRODA/WEDNESDAY 09-01	CZWARTEK/THURSDAY 10-01	PIĄTEK/FRIDAY 11-01
ZUPA SOUP	Barszcz ukraiński/ Kapuśniak ze słodkiej kapusty BM/BZGL Ukrainian borsch / Sweet cabbage soup DAIRY/GLUTEN-FREE	Krem z buraka Beetroot cream soup	Pomidorowa z makaronem BM/BZGL Tomato soup with noodles DAIRY/GLUTEN-FREE	Krupnik Barley soup	Rosół z warzywami i makronem BM/BZGL Broth with vegetables and noodles DAIRY/GLUTEN-FREE
ZUPA WEGE VEGETARIAN SOUP	Barszcz ukraiński Ukrainian borsch	Jarzynowa z soczewicą BM/BZGL Vegetable soup with lentils DAIRY/GLUTEN-FREE	Pomidorowa z makaronem Tomato soup with noodles	Minestrone BM/BZGL Minestrone soup DAIRY/GLUTEN-FREE	Bulion z warzywami i makaronem Vegetable broth with noodles
DANIE MIĘSNE MEAT DISH	Pierogi z mięsem z indyka okraszone cebulką, surówka warzywna Dumplings filled with turkey meat sprinkled with onion, vegetable salad	Kotlecik mielony z cielęciną, kasza pęczak, buraczki na ciepło Minced veal chop, pearly barley, cooked beetroots	Udźziki pieczone, ziemniaki puree, mizeria z jogurtem Baked chicken legs, mashed potatoes, cucumber salad with yoghurt	Makaron penne z indykiem grillowanym, cukinią, papryką, w sosie pomidorowym Penne with grilled turkey, Zucchini and pepper in tomato sauce	Filet z miruny, ziemniaki puree, surówka z marchewki, kiszzonej kapustki i jabłka Whiptail hake, mashed potatoes, carrot, sauerkraut and apple salad
DANIE MIĘSNE BZML/BZGL MEAT DISH DAIRY/GLUTEN-FREE	Kluski śląskie w sosie pomidorowo-paprykowym z indykiem, surówka Silesian dumplings with beef, beetroot shreds with onion	Kotlecik mielony z cielęciną, kasza gryczana, buraczki na ciepło Minced veal chop, buckwheat, cooked beetroots	Udźziki pieczone, ziemniaki wody, mizeria z oliwą oliwek Baked chicken legs, potatoes, cucumber salad with olive oil	Makaron z indykiem grillowanym, cukinią, papryką, w sosie pomidorowym Pasta with grilled turkey, Zucchini and pepper in tomato sauce	Polędwiczki drobiowe z grilla, kasza jaglana z warzywami gotowanymi Poultry tenderloin, millet with boiled vegetables
DANIE WEGE VEGETARIAN DISH	Fusilli w sosie kremowym z wędzonym łososiem, grillowanymi warzywami, świeżą natką Fussilli with cream sauce, smoked salmon, grilled vegetables, fresh parsley	Mielony z ciecierzycą i warzywami, kasza pęczak, buraczki na ciepło Chickpeas and vegetables patties, , pearly barley, cooked beetroots	Naleśniki z białym serkiem, jogurt owocowy Pancakes with cottage cheese, fruit yoghurt	Makaron penne z warzywami, cukinią, papryką, w sosie kremowo-jogurtowym Penne with vegetables, Zucchini and pepper in cream-yoghurt sauce	Pierogi ze szpinakiem i serem feta, dip ziołowo-jogurtowy Dumplings with spinach and feta cheese, yogurt-herb dip
DESER AFTERNOON SNACK	Ciasto drożdżowe Yeast cake	Pizinger z kajmakiem Waffles with kaymak	Sałatka owocowa Fruit salad	Ciasto jogurtowe z jabłuszkiem Yoghurt cake with waffles	Drożdżówka z budyniem Bun with pudding
DESER BEZMLECZNY DAIRY-FREE SNACK	Ciasto drożdżowe Yeast cake	Pizingier z konfiturą Waffles with jam	Sałatka owocowa Fruit salad	Ciasto dietetyczne Dietetic cake	Owoc + wafle ryżowe Fruit + rice waffles
DESER BEZGLUTENOWY GLUTEN-FREE SNACK	Ciasto dietetyczne Dietetic cake	Pizinger z kajmakiem Waffles with kaymak	Sałatka owocowa Fruit salad	Ciasto dietetyczne Dietetic cake	Owoc + wafle ryżowe Fruit + rice waffles

MENU STYCZEŃ / JANUARY 2019

	PONIEDZIAŁEK/MONDAY 14-01	WTOREK/TUESDAY 15-01	ŚRODA/WEDNESDAY 16-01	CZWARTEK/THURSDAY 17-01	PIĄTEK/FRIDAY 18-01
ZUPA SOUP	Kapuśniak BM/BZGL Sauerkraut soup DAIRY/GLUTEN-FREE	Barszcz czerwony z ziemniaki BM/BZGL Beetroot borsch with potatoes DAIRY/GLUTEN-FREE	Rosół z makaronem BM/BZGL Broth with noodles DAIRY/GLUTEN-FREE	Kalafiorowa z salsefią BM/BZGL Cauliflower soup with salsify DAIRY/GLUTEN-FREE	Krem z marchewki z oliwą z oliwek i grzankami/ Pomidorowa z ryżem BM/BZGL Carrot cream soup with olive oil and croutons/Tomato soup with rice DAIRY/GLUTEN-FREE
ZUPA WEGE VEGETARIAN SOUP	Zacierkowa Broth with small dumplings	Barszcz czerwony z ziemniaki Beetroot borsch with potatoes	Bulion z makaronem Vegetable broth with noodles	Kalafiorowa z salsefią Cauliflower soup with salsify	Pomidorowa z ryżem Tomato soup with rice
DANIE MIĘSNE MEAT DISH	Pałeczki z kurczaka pieczone w papryce, ziemniaki puree, coleslaw Sticks of baked chicken in pepper, mashed potatoes, coleslaw salad	Bitka ze schabu, kasza pęczak, surówka z kiszzonego ogórka Stewed pork chops, pearled barley, pickled cucumber salad	Polędwiczki z indyka z pieca , ryż biały z kukurydzą, keczup domowy Turkey tenderloin baked in the oven, rice with corn, homemade ketchup	Spaghetti bolognese, ser tarty, świeża natka Spaghetti Bolognese, grated cheese, fresh parsley	Kotleciki z dorsza z kaszą jagłana, ziemniaki z wody, duszone warzywa Cod and millet patties, potatoes, stewed vegetables
DANIE MIĘSNE BZML/BZGL MEAT DISH DAIRY/GLUTEN-FREE	Pałeczki z kurczaka pieczone w papryce, ziemniaki, coleslaw Sticks of baked chicken in pepper, potatoes, coleslaw salad	Bitka ze schabu, kasza gryczana, surówka z kiszzonego ogórka Stewed pork chops, buckwheat, pickled cucumber salad	Polędwiczki z indyka z pieca , ryż biały z kukurydzą , keczup domowy Turkey tenderloin baked in the oven, rice with corn, homemade ketchup	Ryż curry z kurczakiem i warzywami gotowanymi Curry rice with chicken and boiled vegetables	Kotleciki z dorsza z kaszą jagłana, ziemniaki z wody, duszone warzywa Cod and millet patties, potatoes, stewed vegetables
DANIE WEGE VEGETARIAN DISH	Falafel z ciecierzycy, ziemniaki puree, dip jogurtowo-ziółowy, coleslaw Chickpeas falafel, mashed potatoes, yoghurt-herb dip, coleslaw salad	Naleśniki z mozzarellą i warzywami, salsa pomidorowa Pancakes stuffed with mozzarella cheese and vegetables, tomato salsa	Kotleciki jajeczno – brokułowe z czerwoną fasolą, ryż biały z kukurydzą Egg-broccoli patties with red beans, rice with corn	Spaghetti napoli z warzywami grillowanymi Spaghetti with Neapolitan sauce, grilled vegetables	Leniwe z masłem, surówka marchewki z jabłkiem i ananase Dumplings with cheese, butter and breadcrumbs, carrot and apple salad
DESER AFTERNOON SNACK	Ciasto piaskowe Pound cake	Jabłka pod chrupiącą kruszonką Apples with crumbly topping	Ciasto marchewkowe Carrot cake	Owocowa fantazja Fruit fantasy	Drożdżówka z jabłkiem Bun with an apple
DESER BEZMLECZNY DAIRY-FREE SNACK	Ciasto dietetyczne Dietetic cake	Mus jabłkowy z cynamonem Apple mousse with cinnamon	Ciasto dietetyczne Dietetic cake	Owocowa fantazja Fruit fantasy	Owoc + wafle ryżowe Fruit + rice waffles
DESER BEZGLUTENOWY GLUTEN-FREE SNACK	Ciasto dietetyczne Dietetic cake	Mus jabłkowy z cynamonem Apple mousse with cinnamon	Ciasto dietetyczne Dietetic cake	Owocowa fantazja Fruit fantasy	Owoc + wafle ryżowe Fruit + rice waffles

MENU STYCZEŃ / JANUARY 2019

	PONIEDZIAŁEK/MONDAY 21-01	WTOREK/TUESDAY 22-01	ŚRODA/WEDNESDAY 23-01	CZWARTEK/THURSDAY 24-01	PIĄTEK/FRIDAY 25-01
ZUPA SOUP	Ogórkowa/ Jaglanka BM/BZGL Cucumber soup/ Soup with millet DAIRY/GLUTEN-FREE	Krupnik Barley soup	Krem z warzyw z grzankami/ Pomidorowa z makaronem BM/BZGL Vegetable cream soup with croutons/Tomato soup with noodles DAIRY/GLUTEN-FREE	Buraczkowa BM/BZGL Beetroot soup DAIRY/GLUTEN-FREE	Kapuśniak BM/BZGL Sauerkraut soup DAIRY/GLUTEN-FREE
ZUPA WEGE VEGETARIAN SOUP	Ogórkowa Cucumber soup	Jarzynowa BM/BZGL Vegetable soup DAIRY/GLUTEN-FREE	Pomidorowa z makaronem Tomato soup with noodles	Buraczkowa Beetroot soup	Minestrone Minestrone soup
DANIE MIĘSNE MEAT DISH	Kopytka w sosie z wołowiną, surówka wielowarzywna Dumplings in goulash sauce with beef, mixed vegetable salad	Kotlet schabowy, ziemniaki puree, marchewka na ciepło Pork chop, mashed potatoes, boiled carrot	Pulpeciki z indyka w bulionie z warzywami, kasza jęczmienna, surówka coleslaw Turkey meat balls in broth with vegetables, barley, coleslaw salad	Kurczak curry, ryż biały z grozkiem zielonym i warzywami Curry chicken, white rice with green beans and vegetables	Miruna w panierce, ziemniaki puree, surówka z białej rzepy z papryką Whiptail hake, mashed potatoes, white turnip and pepper salad
DANIE MIĘSNE BZML/BZGL MEAT DISH DAIRY/GLUTEN-FREE	Kluski śląskie w sosie z wołowina, surówka wielowarzywna Silesian dumplings with beef, mixed vegetable salad	Gyros drobiowy, ryż biały, surówka z kukurydzą Poultry gyros, white rice, corn salad	Pulpeciki z indyka w bulionie z warzywami, kasza gryczana, surówka Turkey meat balls in broth with vegetables, buckwheat, salad	Filet z piersi pieczony, ryż biały z grozkiem zielonym i warzywami Baked chicken breast, white rice with green beans and vegetables	Miruna z pieca, ziemniaki z wody, surówka z białej rzepy z papryką Whiptail hake, potatoes, white turnip and pepper salad
DANIE WEGE VEGETARIAN DISH	Kopytka z sosem serowym i grillowanymi warzywami, surówka wielowarzywna Dumplings in cheese sauce with grilled vegetables, mixed vegetable salad	Kotlety z ciecierzycą, ziemniaki puree, marchewka na ciepło Chickpeas patties, mashed potatoes, boiled carrot	Pulpeciki brokułowo- marchewkowe, kasza jęczmienna, surówka Broccoli-carrot patties, barley, salad	Tofu w sosie curry , ryż biały z grozkiem zielonym i warzywami Tofu in curry sauce, white rice with green beans and vegetables	Makaron fusilli z białym serem i mussem truskawkowym Fusilli with cottage cheese and strawberry mousse
DESER AFTERNOON SNACK	Owoc + rogal maślany Fruit + butter croissant	Racuszki z jabłkiem i cynamonem Pies with an apple and cinnamon	Owoc + sezamki Fruit + sesames	Ciasto z owocami leśnymi Cake with forest fruit	Drożdżówka z marmoladą
DESER BEZMLECZNY DAIRY-FREE SNACK	Owoc + wafle ryżowe Fruit + rice waffles	Dietetyczne placuszki bezmleczne Dietetic dairy-free pies	Owoc + sezamki Fruit + sesames	Ciasto dietetyczne Dietetic cake	Owoc + wafle ryżowe Fruit + rice waffles
DESER BEZGLUTENOWY GLUTEN-FREE SNACK	Owoc + wafle ryżowe Fruit + rice waffles	Dietetyczne placuszki bezglutenowe Dietetic gluten-free pies	Owoc + sezamki Fruit + sesames	Ciasto dietetyczne Dietetic cake	Owoc + wafle ryżowe Fruit + rice waffles

MENU STYCZEŃ / JANUARY 2019