



Data/Date	Dzień/Day	Zupa/Soup	Danie mięsne/Meat dish	Diety/Diets	Deser/Dessert	Uwagi/Comments
05.06	<b>Poniedziałek Monday</b>	Kalafiorowa Cauliflower soup	Makaron ze szpinakiem i serem feta, sałatka z pomidorów Pasta with spinach and feta cheese, tomato salad	Bezgl.: makaron bezglutenowy Gluten-free pasta	Pączki Doughnuts	
06.06	<b>Wtorek Tuesday</b>	Pomidorowa z makaronem Tomato soup with noodles	Bitki wołowe, kasza wiejska, mizeria Beef roulade, barley, cucumber salad	Wega: kotlety sojowe Soya cutlets	Ciasto jogurtowe Yogurt cake	
07.06	<b>Środa Wednesday</b>	Zupa z fasolką szparagową String-bean soup	Kawałki piersi z kurczaka z ananasem, kukurydzą,, duszone w piecu konwekcyjnym, ryż, mix sałat	Wega: potrawka warzywna Vegetable dish	Budyń czekoladowy Chocolate pudding	Pieces of chicken breast, corn and pineapple stewed in convection oven, rice, mix of salads
08.06	<b>Czwartek Thursday</b>	Krupnik Barley soup	Kuchnia staropolska: Kotlety mielone, ziemniaki, surówka z młodej kapusty	Wega: kotleciki z ciecierzycy Chickpea cutlets	Wafle ryżowe z masą krówkową Rice waffles with cream fudge	<b>Polish cuisine:</b> ground pork chops, potatoes, sweet cabbage salad
09.06	<b>Piątek Friday</b>	Koperkowa z ryżem Dill soup with rice	Pierogi ruskie, surówka Quark and potato mash stuffed dumplings, salad		Ciasto z owocami Fruit cake	

Nasze potrawy są przyrządzane z pełnowartościowych produktów zgodnie z normami europejskimi, bez żadnych polepszaczy. Wszystkie dania przygotowujemy w piecu konwekcyjno-parowym, beztłuszczowo. Our meals are made of the whole foods products, without any boosters, and in accordance with the European norms. All meals are made free of fat in a steam-convection oven.



Data/Date	Dzień/Day	Zupa/Soup	Danie mięsne/Meat dish	Diety/Diets	Deser/Dessert	Uwagi/Comments
12.06	<b>Poniedziałek Monday</b>	Jarzynowa Vegetable soup	Spaghetti bolognese, sałata z sosem musztardowym Spaghetti Bolognese, salad with mustard dressing		Ciastka z wiórkami kokosowymi Coconut cookies	
13.06	<b>Wtorek Tuesday</b>	Krem z selera naciowego z groszkiem ptysiowym Celery cream with choux pastry	Gulasz z indyka z papryką i cebulką, kasza jaglana, surówka z marchewki, jabłka i pora Turkey goulash with pepper and onion, millet, carrot, leek and apple salad		Ciasto marmurkowe Yeast cake	
14.06	<b>Środa Wednesday</b>	Ogórkowa Cucumber soup	Filet z kurczaka w sosie kremowym z suszonymi pomidorami, zmieniaci, Mix sałat		Budyń waniliowy Vanilla pudding	Chicken fillet with cream sauce and dried tomatoes, potatoes, salad mix
15.06	<b>Czwartek Thursday</b>	-	-	-	-	-
16.06	<b>Piątek Friday</b>	-	-	-	-	-

Nasze potrawy są przyrządzane z pełnowartościowych produktów zgodnie z normami europejskimi, bez żadnych polepszaczy. Wszystkie dania przygotowujemy w piecu konwekcyjno-parowym, beztłuszczowo. Our meals are made of the whole foods products, without any boosters, and in accordance with the European norms. All meals are made free of fat in a steam-convection oven.



Data/Date	Dzień/Day	Zupa/Soup	Danie mięsne/Meat dish	Diety/Diets	Deser/Dessert	Uwagi/Comments
19.06	<b>Poniedziałek Monday</b>	Zupa z groszkiem zielonym <a href="#">Vegetable soup with peas</a>	Makaron z białym serem i musem jogurtowo-truskawkowym <a href="#">Pasta with cotton cheese and strawberry yogurt mousse</a>	Bezgl.: makaron bezglutenowy <a href="#">Gluten-free pasta</a>	Ciasteczka owsiane <a href="#">Oat cookies</a>	
20.06	<b>Wtorek Tuesday</b>	Żurek <a href="#">Sour soup</a>	Kuchnia indyjska: Kurczak w sosie curry z ryżem, Sałatka z ogórka, pomidora i papryki	Wega; kotlet sojowy <a href="#">Soya cutlet</a>	Galaretka owocowa <a href="#">Fruit jelly</a>	<a href="#">Indian cuisine:</a> Chicken curry with rice, cucumber, tomato and pepper salad
21.06	<b>Środa Wednesday</b>	Koperkowa z ryżem <a href="#">Dill soup with rice</a>	Pałki kurczaka pieczone beztłuszczowo w piecu konwekcyjnym, ziemniaki opiekane, młoda kapusta		Ciasto jogurtowe <a href="#">Yogurt cake</a>	<a href="#">Chicken drumsticks roasted fat-free in convection oven, baked potatoes, sweet cabbage</a>
22.06	<b>Czwartek Thursday</b>	Zacierkowa <a href="#">Vegetable soup with small dumplings</a>	Gulasz z wołowiny z kaszą jęczmienną, surówka z pomidorów z cebulką	Wega; warzywa w sosie curry <a href="#">Vegetable curry</a>	Kisiel truskawkowy <a href="#">Strawberry jelly</a>	<a href="#">Beef goulash with barley, tomato and onion salad</a>
23.06	<b>Piątek Friday</b>	Kapuśniak ze słodkiej kapusty <a href="#">Sweet cabbage soup</a>	Ryba z warzywami, ryż, mix sałat		Tosty z żółtym serem <a href="#">Cheese toasts</a>	<a href="#">Fish with vegetables, rice, mix of salads</a>

Nasze potrawy są przyrządzane z pełnowartościowych produktów zgodnie z normami europejskimi, bez żadnych polepszaczy. Wszystkie dania przygotowujemy w piecu konwekcyjno-parowym, beztłuszczowo. [Our meals are made of the whole foods products, without any boosters, and in accordance with the European norms. All meals are made free of fat in a steam-convection oven.](#)