

Posiłek / potrawa / składniki	LESS GLUTEN NO LACTOSE 1500 kcal	LESS GLUTEN NO LACTOSE 2000 kcal	LESS GLUTEN NO LACTOSE 2500 kcal
Śniadanie Frittata z szynką drobiową, serem solankowym i szpinakiem oraz salsą pomidorową	Jaja kurze całe, Mleko bezlaktazowe 1.5%, Masło klarowane, Cebula, Czosnek, Szpinak, Szynka z piersi kurczaka, Ser Feta bez laktozy, Szczypiorek, Pomidory z puszki (krojone), Cebula czerwona, Papryka zielona	Jaja kurze całe, Mleko bezlaktazowe 1.5%, Masło klarowane, Cebula, Czosnek, Szpinak, Szynka z piersi kurczaka, Ser Feta bez laktozy, Szczypiorek, Pomidory z puszki (krojone), Cebula czerwona, Papryka zielona	Jaja kurze całe, Mleko bezlaktazowe 1.5%, Masło klarowane, Cebula, Czosnek, Szpinak, Szynka z piersi kurczaka, Ser Feta bez laktozy, Szczypiorek, Pomidory z puszki (krojone), Cebula czerwona, Papryka zielona
II śniadanie Krem paprykowo-pomidorowy z bazylią	Papryka czerwona, Ziemiaki, gotowane w wodzie, Cebula, Masło ekstra, Sól biała, pieprz, Cukier, Pomidory z puszki (krojone), Bazylia świeża, Czosnek, Bulion warzywny, Olej rzepakowy	Papryka czerwona, Ziemiaki, gotowane w wodzie, Cebula, Masło ekstra, Sól biała, pieprz, Cukier, Pomidory z puszki (krojone), Bazylia świeża, Czosnek, Bulion warzywny, Olej rzepakowy	Papryka czerwona, Ziemiaki, gotowane w wodzie, Cebula, Masło ekstra, Sól biała, pieprz, Cukier, Pomidory z puszki (krojone), Bazylia świeża, Czosnek, Bulion warzywny, Olej rzepakowy
Obiad Bezglutenowy de Volaille z serem podany z ziemniakami opiekany i surówką z białej rzodkwi, marchewki i jabłka	Mięso z piersi kurczaka, bez skóry, Masło ekstra, Ser, gouda tusty, Szpinak, Sól biała, pieprz, Olej rzepakowy, Mąka ryżowa, Jaja kurze całe, Bułka tarta bezglutenowa, Ziemiaki pieczone , Jabłko, Marchew, Biała rzodkiew , Jogurt naturalny bez laktozy, Olej rzepakowy	Mięso z piersi kurczaka, bez skóry, Masło ekstra, Ser, gouda tusty, Szpinak, Sól biała, pieprz, Olej rzepakowy, Mąka ryżowa, Jaja kurze całe, Bułka tarta bezglutenowa, Ziemiaki pieczone , Jabłko, Marchew, Biała rzodkiew , Jogurt naturalny bez laktozy, Olej rzepakowy	Mięso z piersi kurczaka, bez skóry, Masło ekstra, Ser, gouda tusty, Szpinak, Sól biała, pieprz, Olej rzepakowy, Mąka ryżowa, Jaja kurze całe, Bułka tarta bezglutenowa, Ziemiaki pieczone , Jabłko, Marchew, Biała rzodkiew , Jogurt naturalny bez laktozy, Olej rzepakowy
Podwieczorek Jagodowy pudding z tapioki z kawałkami melona	Tapioka (granulat suchy), Napój sojowy, mleko , Mleko kokosowe, Czarne jagody, mrożone, Cukier, Ekstrakt waniliowy, Melon	Tapioka (granulat suchy), Napój sojowy, mleko , Mleko kokosowe, Czarne jagody, mrożone, Cukier, Ekstrakt waniliowy, Melon	Tapioka (granulat suchy), Napój sojowy, mleko , Mleko kokosowe, Czarne jagody, mrożone, Cukier, Ekstrakt waniliowy, Melon
Kolacja Gołąbki z pieczarkami i wieprzowiną w sosie koperkowym podane z pieczywem bezglutenowym	Pieczarki smażone, Wieprzowina, łopatka, Cebula, Kasza gryczana, gotowana, pieprz, Czosnek, Olej rzepakowy, Kapusta włoska, Bulion drobiowy, Chleb bezglutenowy, Śmietana bez laktozy 18%, Koper ogrodowy, Bulion drobiowy, Czosnek, Bazylia świeża, Sól biała, pieprz	Pieczarki smażone, Wieprzowina, łopatka, Cebula, Kasza gryczana, gotowana, pieprz, Czosnek, Olej rzepakowy, Kapusta włoska, Bulion drobiowy, Chleb bezglutenowy, Śmietana bez laktozy 18%, Koper ogrodowy, Bulion drobiowy, Czosnek, Bazylia świeża, Sól biała, pieprz	Pieczarki smażone, Wieprzowina, łopatka, Cebula, Kasza gryczana, gotowana, pieprz, Czosnek, Olej rzepakowy, Kapusta włoska, Bulion drobiowy, Chleb bezglutenowy, Śmietana bez laktozy 18%, Koper ogrodowy, Bulion drobiowy, Czosnek, Bazylia świeża, Sól biała, pieprz