

# DIETY I NIETOLERANCJA GLUTENU

## INFORMACJA DLA GOŚCI

---

**Goście stosujący diety i Goście z nietolerancją glutenu** w ramach bufetu śniadaniowego, obiadowego i kolacyjnego samodzielnie komponują swój posiłek, korzystając z asortymentu dań serwowanych w danym dniu w bufecie Restauracji Czerwonej.

### Codziennie w menu znajdują Państwo:

**Śniadanie:** kilka rodzajów pieczywa (w tym bezglutenowe na życzenie); surowe warzywa i owoce; jajka; płatki bez glutenu do mleka; napój sojowy, owsiany, ryżowy (na życzenie); wędlina (1 rodzaj) i parówki bezglutenowe (na życzenie).

**Obiad:** ryż, ziemniaki, warzywa gotowane, gotowane mięso, surowe warzywa, oliwa z oliwek, jedna potrawa na ciepło bezglutenowa.

**Kolacja:** kilka rodzajów pieczywa (w tym bezglutenowe na życzenie), surowe warzywa i owoce, płatki do mleka bez glutenu, napój sojowy, owsiany, ryżowy (na życzenie), wędlina (1 rodzaj) i parówki bezglutenowe (na życzenie), jedna potrawa na ciepło bezglutenowa.

Uwaga: Wszystkie dania przygotowywane są w tej samej kuchni i dlatego nie można wykluczyć obecności śladowych ilości glutenu w daniu. Nie przygotowujemy potraw wymaganych w dietach specjalnych, w następujących chorobach: celiakia, galaktozemia, fenylketonuria, zespół chylomikronemii.

W przypadku indywidualnych zaleceń do Państwa diety, wymagającej przygotowania potraw specjalnych, istnieje możliwość ich przygotowania ich według Państwa życzenia. Zamówienia takie realizujemy wyłącznie w Restauracji Zielonej za dodatkową opłatą i wymagamy wcześniejszego zapytania w formie pisemnej na adres email: [karpacz@golebiewski.pl](mailto:karpacz@golebiewski.pl) na minimum 3 dni przed realizacją zamówienia w celu zakupu ewentualnych produktów.